

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ПЕРМСКОГО КРАЯ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ПЕРМСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
В С.БЕРШЕТЬ



Утверждаю

Директор ГБПОУ «ПАПТ»

А.И. Трофимова

2022 г.

АДАптированная основная образовательная
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии

16675 Повар, 12901 Кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

форма подготовки - очная

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

1. Общие положения

1.1. Адаптированная основная программа профессионального обучения (АОППО), реализуемая филиалом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пермский агропромышленный техникум» в с. Бершеть по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда Пермского края и потребностей работодателей.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. АОППО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

В программу включен адаптационно-реабилитационный курс, необходимость которого обусловлена психолого - педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия.

Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости.

Программа обучения рассчитана на подготовку обучающихся в течение 1 года 10 месяцев без получения среднего общего образования.

Производственное обучение является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на производственное обучение в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства соответствующего профилю обучения. Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2. Нормативные документы для разработки АОППО по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Нормативно-правовую базу разработки АОППО составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **Повар, Кондитер** утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798, зарегистрированный в Минюсте 20 августа 2013 года, регистрационный номер 29749;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18 апреля 2013 года № 292;
- Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013 года № 291;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПО НПО/СПО»;

СанПиН 2.4.3.1186–03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями.

- Профессиональный стандарт 33.011 по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.

- Профессиональный стандарт 33.010 по профессии «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), разработанные Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» по согласованию с Министерством просвещения Российской Федерации

Профессиональная характеристика

1.3. Требования к поступающим

Лица с ограниченными возможностями здоровья, поступающие на обучение по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, не имеют среднего общего образования, могут иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида- свидетельство об обучении.

1.4. Общая характеристика основной программы профессионального обучения.

1.4.1. Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей. Целью АОППО по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер** является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование части общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности в области приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей. Квалификация выпускника – повар.

1.4.2. Срок освоения АОППО по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Срок освоения АОППО на базе основного общего образования- 1 год 10 месяцев.

Трудоемкость АОППО по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

за весь период обучения составляет:

Обучение по учебным циклам	40 нед.
Учебная практика	38 нед.
Производственная практика (по профилю профессии)	
Праздничные дни	2 нед.
Промежуточная аттестация	2 нед.
Каникулярное время	13 нед.
Итого	95 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АОППО по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

2.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

2.3.3. Приготовление супов и соусов.

2.3.4. Приготовление блюд из рыбы.

2.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

2.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

2.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.4. Компетенции выпускника АОППО по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер формируемые в результате освоения данной АОППО

2.4.1. Повар Кондитер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.4.2.. Повар должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Приготовление, оформление и подготовка простой кондитерской, шоколадной продукции и мороженого

ПК 9.1. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК.9.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.3. Результаты освоения АОППО по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

Результаты освоения АОППО по профессии 16675 Повар в соответствии с целями основной программы профессионального обучения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОППО профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

3.1 Структура АОППО

ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места повара
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.06	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.07	Основы организации деятельности предприятий общественного питания
ОП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОП.09	Охрана труда
П.00	Профессиональный цикл
П.01	Повар
П.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
П.01.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
П.01.03	Технология приготовления супов и соусов
П.01.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
П.01.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
П.01.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
П.01.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков
П.01.08	Сервировка стола
УП.01	Учебная практика (6 нед.)
ПП.01	Производственная практика (13 нед.)
П.02	Кондитер
П.02.01	Приготовление и подготовка к реализации простых для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
П.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простой кондитерской, шоколадной продукции и мороженого
УП.02	Учебная практика (6 нед.)
ПП.02	Производственная практика (13 нед.)
ФК.00	Физическая культура
АК.00	Адаптационный курс
АК.01	Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций
АК.02	Специальные рисование и лепка
АК.03	Поиск работы и трудоустройство
АК.04	Основы финансовой грамотности
АК.05	Этика и психология общения

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер** включая теоретическое обучение, практики, промежуточную аттестацию, каникулы.

3.3. Учебный план специальности 16675 Повар 12901 Кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		
					всего занятий	в т. ч.		1	2	3	4
						лекций	лаб. и практ. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			1440	0	1440			504	216	504	216
	Обязательная часть и раздел "физкультура"		1440	0	1440	282	446	504	216	504	216
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4/1/0'	308	0	308	108	192	140	64	92	12
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3,-	36		36	12	24	36			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3,-	36		36	16	20	36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	3,-	32		32	12	20	32			
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера	3,-	32		32	12	20			32	
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3,-	36		36	12	24	36			
ОП.06	Основы товароведения продовольственных товаров	3,-	32		32	10	22			32	
ОП.07	Основы организации деятельности предприятий общественного питания	3,-	40		40	10	22			28	12
ОП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	32		32	12	20		32		
ОП.09	Охрана труда	3,-	32		32	12	20		32		
П.00	Профессиональный цикл	8/1/3'	760	0	760	172	216	268	128	244	120
П.01	Повар		396	0	396	172	216	268	128	0	0
П.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,3	40		40	10	26	28	12		
П.01.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,3	40		40	10	26	28	12		
П.01.03	Технология приготовления супов и соусов	-,3	40		40	26	14	40			
П.01.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,3	40		40	16	24	28	12		
П.01.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	76		76	28	48	56	20		
П.01.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,Э	80		80	36	44	20	60		
П.01.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,3	40		40	26	14	40	0		
П.01.08	Сервировка стола	-,3	40		40	20	20	28	12		
УП.01	Учебная практика (6 нед.)	-,3	6 нед		0			3 нед	3 нед		
ПП.01	Производственная практика (13 нед.)	-,3	13 нед		0				13 нед		
П.02	Кондитер	Э(к)	364	0	364	0	0	0	0	244	120

П.02.01	Приготовление и подготовка к реализации простых для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	240		240					174	66	
П.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простой кондитерской, шоколадной продукции и мороженого	ДЗ	124		124					70	54	
УП.02	Учебная практика (6 нед.)	-,3	6 нед	0	0					3 нед	3 нед	
ПП.02	Производственная практика (13 нед.)	-,3	13 нед	0	0						13 нед	
ФК.00	Физическая культура	-,ДЗ	80	0	80	2	38	28	12	28	12	
АК.00	Адаптационный курс		292	0	292	0	0	68	12	140	72	
АК.01	Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций	3	80		80			34	6	28	12	
АК.02	Специальные рисование и лепка	3	80		80			34	6	28	12	
АК.03	Поиск работы и трудоустройство	3	48		48						48	
АК.04	Основы финансовой грамотности	3	36		36					36		
АК.05	Этика и психология общения	3	48		48					48		
	Всего		14/3'	1732	0	1732	282	446	504	216	504	216

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики АОППО профессии 16675 Повар 12901 Кондитер как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, учебной и производственной практик;
- последовательность изучений учебных дисциплин;
- виды учебных занятий;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Самостоятельная работа организуется в форме самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

АОППО профессии 16675 Повар 12901 Кондитер предусматривает изучение учебных циклов:

- общепрофессионального (ОП), профессионального (П) и Физическая культура (ФК), и разделов:
- учебная и производственная практика;
- экзамен (квалификационный).

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной профессии. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, а так же в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договора между организацией и техникумом, с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной практики

При реализации АОППО профессии 16675 Повар 12901 Кондитер предусматривается прохождение учебной практики в техникуме.

Целями учебной практики являются

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов.

Программа производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Порядок аттестации обучающихся

1. Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной и производственной практики.

2. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

3. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 36 часов (1 неделя). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В промежуточную аттестацию обучающихся включается:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- зачет по отдельной дисциплине, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине.

6. Экзамен (квалификационный) включает в себя выполнение практического задания соответствующего осваиваемому виду профессиональной деятельности

7. К экзамен (квалификационному) допускаются обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики.

4. Фактическое ресурсное обеспечение АОППО профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам АОППО.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затраченного на ее выполнение.

5. Кадровое обеспечение.

Реализация АОППО по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер в филиале ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в с. Бершеть обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины профессионального цикла составляет примерно 100% (без штатных совместителей).

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ОППО по профессии 16675 Повар в филиале ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в с. Бершеть обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной программы профессионального обучения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд филиала ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в с. Бершеть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и

дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов изданными за последние 5 лет.

7. Материально-техническое обеспечение учебного процесса филиала ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в с. Бершеть.

Для организации учебного процесса по освоению ОППО профессии 16675 Повар имеются:

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.
Учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ
профессии: **16675 Повар, кондитер**

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. Паспорт рабочей программы

1.1. Область применения программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по **16675 по профессии Повар, кондитер**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП .01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» входит в блок общепрофессионального цикла, изучающегося на 1 курсе.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- 31- основные группы микроорганизмов;
- 32 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 33 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- 34 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- 35- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- 36 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- 37- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

уметь:

- У1 соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- У2 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У3 - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У4 - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате изучения дисциплины «Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевом производстве » формируются компетенции (из перечня компетенций по профессии **16675 по профессии Повар.**

- общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- **профессиональные компетенции**, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка студентов - , в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **36час**;
- самостоятельная работа студентов - **нет**

2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	24
лекций	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	-
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	-
Зачет (из практических)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевом производстве»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии				
2/2	Введение	<p>Содержание</p> <p>Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. История возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания.</p>	2	1 2
2/4	Тема 1.1.Классификация микробов	<p>Содержание</p> <p>Классификация микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты</p>	2	
2/6	<i>Практическое занятие №1</i>	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Ознакомление с оснащением микробиологической лаборатории и использованием ее оборудования. Устройство микроскопа и работы с ним. (виртуальное)</p>	2	
2/8	<i>Практическое занятие №2</i>	<p>Практическое занятие №2</p> <p>Изучение строения и роста микробных культур. Зарисовка в тетрадь.</p>	2	
2/10	Тема 1.2. Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них	<p>Содержание</p> <p>Физиология микробов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.</p>	2	2
2/12	Тема 1.3. Пищевые	<p>Содержание</p>	2	2

	заболевания, их профилактика	Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.		
2/14	<i>Практическое занятие №3</i>	Практическое занятие №3 Ознакомление с правилами проведения микробиологического исследования смывов с рук, оборудования, инвентаря и оценка полученных результатов (виртуальная). Составление отчета.	2	
2/16	Тема 1.4 Пищевые отравления	Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика.		
2/18	<i>Практическое занятие №4</i>	Практическое занятие №4 Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики. Заполнение таблицы.	2	
2/20	<i>Практическое занятие №5</i>	Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач	2	
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания				2
2/22	<i>Практическое занятие №6</i>	Практическое занятие №6 Заполнение таблицы «Личная гигиена повара».	2	
2/24	<i>Практическое занятие №7</i>	Практическое занятие №7 Изучить тему и составить конспект: «Производственный травматизм и меры его предупреждения»	2	
2/26	Тема 2.1. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства.	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, устройство территории. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, торговых, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию	2	2

		<p>предприятий общественного питания. Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю.</p> <p>Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость.</p> <p>Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение.</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств.</p>		
2/28	<i>Практическое занятие №8</i>	<i>Практическое занятие №8 .</i> Приготовление растворов моющих средств, согласно инструкции. Правила обработки. Условия и сроки хранения растворов.	2	2
2/30	<i>Практическое занятие №9</i>	<i>Практическое занятие №9</i> Приготовление дезинфицирующих растворов согласно инструкции. Правила обработки. Условия и сроки хранения растворов.	2	2
2/32	<i>Практическое занятие №10</i>	<i>Практическое занятие №10</i> Бракераж готовой кулинарной продукции. Заполнение результатов в таблицу.	2	2
2/34	<i>Практическое занятие №11</i>	<i>Практическое занятие №11</i> Решение ситуационных задач. Санитарные требования к реализации готовой продукции.	2	2
2/36	Зачет		2	2
		<i>Итого</i>	36-ауд, 12 -лекц. 24-ЛПЗ	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

I – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся- 30 ;

- рабочее место преподавателя - 1;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л. В., Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевом промышленности :учебник для. Нач. проф. образования/-3-изд.,перераб. И доп. – М.:Изд. Центр «Академия», 2008 г.
 2. Гусев, Н.В. Микробиология: учебник / Н.В. Гусев, Л.А. Минеева.–М. : «Академия», 2010. – 464 с.
 3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник /А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. – М. : «Академия», 2010. – 352 с.
 4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М. : «Академия», 2008. – 184 с.
 5. Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария, гигиена: учебник / К.А. Мудрецо-ва-Висс, В.П. Дерюхина. – М. : «Форум», 2008. – 400 с.
 6. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина. – М. : «Форум», 2010. – 240 с
 7. Копреева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Р.П. Копреева. – М. : Политграфсервис, 2006. – 407 с.
 8. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.
1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г. № 29-ФЗ.
Интернет – ресурсы
 1. <http://microbiology.ucoz.org/>
 2. <http://dic.academic.ru>
 3. <http://www.coolreferat.com>
 4. <http://collegemicrob.narod.ru>
 5. <http://www.grandars.ru>
 6. <http://do.gendocs.ru/>
 7. <http://slovari.yandex.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
У 1 соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии Дифференцированный зачет
У2 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Знание дезинфицирующих средств, определение Гигиены труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Санитарные требования к столовой посуде	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии Дифференцированный зачет
У3 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии Дифференцированный зачет
У4 выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов	Текущий контроль. Экспертная оценка на практическом занятии Дифференцированный зачет
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
З1 знать основные группы микроорганизмов;	Определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп	Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования.

	микробов.	Дифференцированный зачет
3 2 знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»	Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования. Дифференцированный зачет
3 3 знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования. Дифференцированный зачет
3 4 знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре	Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования. Дифференцированный зачет
3 5 знать правила личной гигиены работников пищевых производств	предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре	Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Дифференцированный зачет ,тестирования.
36 знать классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств	Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования. Дифференцированный зачет
3 7 знать правила проведения дезинфекции,	Знать общие правила, предупреждающие	Оценка результатов внеаудиторной

дезинсекции, дератизации.	пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами	самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования. Дифференцированный зачет
---------------------------	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Содержание

5. Паспорт рабочей программы	4
6. Структура и содержание учебной дисциплины	7
7. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
8. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. Паспорт рабочей программы

1.2. Область применения программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО 16675 «Повар, 12901 Кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» входит в блок общепрофессионального цикла, изучающееся на 1 курсе.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате изучения дисциплины «Основы физиологии питания, с основами товароведения продовольственных товаров» формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности **16675 Повар, 12901 Кондитер**

- общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- **профессиональные компетенции**, соответствующие основным видам профессиональной деятельности: соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео- аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

В рабочей программе дисциплины планируется самостоятельная работа студентов с указанием ее тематики.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение

программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка студентов **36 час** в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **36час**;
- самостоятельная работа студентов - **нет**

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	20
лекций	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	-
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
Раздел 1. Основы физиологии питания			12-макс 8-ауд	
2/2	Тема 1.1 Обмен веществ в организме.	Содержание Предмет и задачи курса. История развития питания . Функции пищи Обмен веществ в организме и пищеварение. Роль пищи для организма человека. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.	2	2
2/4	<i>Практическое занятие №1</i>	<i>Практическое занятие №1</i> Изучение системы пищеварения человека	2	
2/6	Тема 1.2. Рациональное питание Пищевая ценность продуктов.	Содержание Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рациона питания. Понятие рациона питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Пищевая ценность продуктов. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных, минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	2	1
2/8	<i>Практическое занятие № 2</i>	<i>Практическое занятие №2</i> Изучение суточного рациона питания для различных групп населения.	2	2
Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров				
2/10	Тема 2.1. Овощи , плоды, грибы.	Содержание Овощи, плоды и ягоды. Классификация. Капустные, луковые, тыквенные, томатные овощи. Их значение и использование в кулинарии, химический состав и пищевая ценность овощей, их ассортимент, требования к качеству овощей, транспортировка и хранение на предприятиях. Классификация плодов и ягод. Свежие, квашенные, маринованные плоды и ягоды. Их значение и использование в кулинарии, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях	2	2

		Грибы. Классификация, их значение и использование в кулинарии химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях. Сушеные, соленые и маринованные грибы. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент. Их значение и использование в кулинарии, требования к качеству, хранение на предприятиях.		
2/12	<i>Практическое занятие №3</i>	<i>Практическое занятие №3</i> . Определение качества свежих овощей	2	
2/14	<i>Практическое занятие №4</i>	<i>Практическое занятие №4</i> . Определение качества консервированных овощей .	2	
2/16	Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты	Содержание Рыба. Значение рыбы. Рыба живая, охлажденная, замороженная, химический состав, пищевая ценность, способы охлаждения, способы заморозки, основные показатели качества, упаковка, транспортировка и хранение. Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная, пищевая ценность, показатели качества , хранение и упаковка. Рыбные продукты. Классификация, ассортимент. Рыбные консервы, пресервы, полуфабрикаты. Морепродукты: классификация и ассортимент. Основные показатели качества, условия упаковки, транспортировки и хранения.	2	2
2/18	<i>Практическое занятие №5</i>	<i>Практическое занятие №5</i> Оценка качества рыбы и рыбных консервов	2	
2/20	Тема 2.3. Мясо и мясопродукты	Содержание Мясо. Ассортимент: говядина, свинины, баранина, мясо птицы; химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Условия упаковки, транспортировки и хранения. Мясопродукты. Классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение	2	2
2/22	<i>Практическое занятие №6</i>	<i>Практическое занятие №6</i> Оценка качества колбасных изделий	2	

2/24	Тема 2.4. Молоко и молочные продукты . Яйцо и яйцепродукты	Классификация молока и молочных продуктов, кисломолочные продукты, сметана, творог, химический состав, пищевая ценность, значение в жизнедеятельности человека, ассортимент, требования к качеству, упаковка маркировка и хранение.	2	2
2/26	Практическое занятие №7	Практическое занятие № 7 Органолептическая оценка качества молока.	2	
2/28	Практическое занятие №8	Практическое занятие № 8 Оценка качества свежести яиц.	2	
2/30	Тема 2.5. Растительные масла. Пищевые жиры.	Содержание Растительные масла, пищевые жиры, масло коровье. Химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии, классификация, ассортимент, виды растительных масел в зависимости от способа обработки, показатели качества, упаковка маркировка и хранение	2	2
2/32	Тема 2.6 Продукты переработки зерна . Кондитерские изделия и вкусовые товары	Содержание Мука, хлеб, крупы. Химический состав, пищевая ценность, виды помолов муки, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, транспортировка и хранение. Макароны изделия, классификация, пищевая ценность, виды макаронных изделий, химический состав, показатели качества, упаковка и хранение на п Кондитерские изделия, пищевая ценность, химический состав, классификация, ассортимент, виды плодово – ягодных изделий, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение, использование в кулинарии предприятия. Вкусовые товары, алкогольные напитки, пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, применение в кулинарии, упаковка, маркировка и хранение. Пищевые кислоты.	2	2
2/34	Практическое занятие №9	Практическое занятие №9 Определение качества плодово-ягодных кондитерских изделий.	2	
2/36	Зачет		2	2
		<i>Итого</i>	36-ауд, 16-лекц, 20-практ.	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 30 ;
- рабочее место преподавателя - 1;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А. Н. Физиология питания : учебник для студ. СПО , -2е изд, стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015 г. -240 с.
2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для студентов сред. проф. учебных заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 352 с.

Нормативные источники информации:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.
9. ОСТ 28 – 1 – 95.
10. ГОСТ Р 50647 – 94 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ».
11. Мармузова Л. В, Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевой промышленности :учебник для нач. проф. образования /-3-у изд. перераб. и доп. –М.: Изд. центр «Академия», 2008 .-160с.
12. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образов./ З.П. Матюхина, М.: изд. центр «Академия», 2007г.
13. Дроздова, Т.М. Физиология питания: Учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 352
14. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 184

Интернет – ресурсы

1. www.edu.ru/modules.php - каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия
2. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
3. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
4. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Умеет определять качество пищевого сырья органолептическим методом, и заносить результат в таблицу.	Практическая работа Самостоятельная работа контроль деятельности студентов на <i>практическом занятии</i>
Рассчитывать энергетическую ценность блюд	Решение примеров по образцу	Практическая работа Самостоятельная работа контроль деятельности на <i>практическом занятии</i>
Составлять рационы питания.	Решение примеров и задач с использованием таблицы	<i>Практическая работа</i>
Результаты обучения (основные знания)		
роль пищи для организма человека;	правильное воспроизведение определений, алгоритмов и др. понятий.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
основные процессы обмена веществ в организме;	правильно воспроизводит понятия обмена веществ в организме.	фронтальный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
суточный расход энергии;	Правильно разбирается в таблицах расхода энергии человека в зависимости от массы тела, возраста, пола с учетом КФА	фронтальный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу)
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Правильно воспроизводит и понимает значение пищевых веществ для организма, отвечает на вопросы	Фронтальный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). Контроль деятельности студентов на <i>практическом занятии</i>
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Правильно понимает значение питательных веществ в структуре питания.	фронтальный опрос фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
физико-химические изменения пищи в процессе	Понимает изменения пищи в процессе	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос

пищеварения;	пищеварения.	письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Понимает понятие «Усвоенная пища», дает определение. Определяет факторы влияющие на усвояемость.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
понятие рациона питания;	Правильно воспроизводит понятие рацион питания	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
суточную норму потребности человека в питательных веществах	Определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах, умеет пользоваться таблицами в учебнике	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Правильно воспроизводит понятие «Сбалансированное питание», понимает нормы и принципы сбалансированного питания	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
методику составления рационов питания;	Понимает методику составления рационов питания. Составляет рацион питания.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Разбирается в ассортименте и основных характеристиках продовольственных товаров.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Разбирается к требованиям сырья продуктов, понимает значение сопроводительных документов по качеству сырья и продуктов.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Воспроизводит условия хранения основных групп товаров, понимает условия хранения, транспортирования продуктов.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА ПОВАРА

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО 16675 Повар

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: 16675 Повар

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

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

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

- У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- У2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- У5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- 31. Характеристики основных типов организации общественного питания;
- 32. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- 33. Учет сырья и готовых изделий на производстве;
- 34. Устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- 35. Правила их безопасного использования;
- 36. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
рефераты	
опорный конспект	
Итоговая аттестация в форме зачета	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания			
	Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание		
2-2		1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности организации производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции. Учет сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания.	2	
2-4	Практическая работа №1	Практическая работа №1 1. Особенности организации производства различных предприятий общественного питания (предприятия общественного питания указываются преподавателем). Расчет сырья по нормативам и Сборникам рецептур. Учет выпуска полуфабрикатов и реализации готовых изделий.	2	2
2-6	Тема 1.2. Организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание		
		1. Организация работы овощного цеха Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности. Организация рабочих мест. Техническое оснащение цеха: оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Охрана труда и безопасность труда в цехе.	2	2
2-8		2. Организация работы мясо-рыбного цеха Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности. Организация рабочих мест. Техническое оснащение цеха: оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Охрана труда и безопасность труда в цехе.	2	2
2-10		3. Организация работы горячего цеха, Организация работы холодного цеха	2	

			Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности. Организация рабочих мест. Техническое оснащение цеха: оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Охрана труда и безопасность труда в цехе.		2
2-12		4.	Организация работы кондитерского цеха Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности. Организация рабочих мест. Техническое оснащение цеха: оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Охрана труда и безопасность труда в цехе.	2	2
2-14		5.	Организация работы раздаточной Назначение раздаточной. Организация производства работы раздаточной. Организация рабочих мест. Организация, правила хранения и отпуска готовых блюд и изделий. Техническое оснащение раздаточной. Охрана труда и безопасность труда в цехе.	2	2
2-16	Практическая работа №2		Практическая работа №2 Организация рабочего места при приготовлении блюд (блюда указываются преподавателем).	2	
2-18	Тема 1.3 Организация обслуживания посетителей		Содержание		
		1.	Виды меню. Основы составления меню. Формы обслуживания потребителей. Классификация и назначение столовой посуды, столовых приборов. Сервировка столов.	2	2
2-20	Практическая работа №3		Практическая работа №3 Сервировка столов, сворачивание салфеток, методы обслуживания посетителей. Составление меню. Сворачивание салфеток	2	2
			Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	7	
			Раздел 2. Техническое оснащение и правила безопасной эксплуатации оборудования общественного питания		
2-22	Тема 2.1 Устройство и принцип действия механического оборудования		Содержание		
		1.	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Механическое оборудование для кулинарного производства	2	

					2
2-24	Практическая работа №4	Практическая работа №4 Мелкий ремонт механического оборудования (оборудование указывается преподавателем). Составление схем размещения технологического оборудования по цехам (цеха указываются преподавателем).		2	2
2-26	Тема 2.2 Устройство и принцип действия теплового оборудования	Содержание		2	
		1.	Варочно-жарочное оборудование, Общие сведения о тепловом оборудовании.. Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи		2
2-28	Практическая работа №5	Практическая работа №5 Подбор необходимого технологического оборудования для приготовления блюд (блюда указываются преподавателем). Составление схем размещения технологического оборудования по цехам (цеха указываются преподавателем). Мелкий ремонт теплового оборудования (оборудование указывается преподавателем).		2	2
2-30	Тема 2.3 Устройство и принцип действия холодильного оборудования	Содержание		2	
		1.	Общие сведения о холодильном оборудовании Классификация и назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессорные машины, холодильные шкафы и камеры, холодильные прилавки и витрины - устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		2
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			7	
2-32	Практическая работа № 6 (зачет)			2	
			Всего	46	

4. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

производственные столы, весы настольные, инвентарь, посуда, механическое, тепловое и холодильное оборудование, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник.-Феникс 2016
2. Ростов н/Дону: Феникс, 2016. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2014. – 320 с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебник. – М: Академия, 2014. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2016. – 144 с.
2. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2015. – 128с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва. 2016.

5. контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Правильное применение основных вопросов	тестирование
У2. Подбирать необходимое	Демонстрация знания	

технологическое оборудование и производственный инвентарь;		Оценивание самостоятельных работ
У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Правильное применение основных вопросов	Оценивание самостоятельных работ
У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Решение ситуационных задач	Оценивание самостоятельных работ
У5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Демонстрация знания	тестирование
Знания:		
31. Характеристики основных типов организации общественного питания	правильное воспроизведение основных типов организации общественного питания	Контрольная работа, самостоятельная работа
32. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	правильное воспроизведение организации кулинарного и кондитерского производства	Контрольная работа, самостоятельная работа
33. Учет сырья и готовых изделий на производстве	правильное воспроизведение учета сырья и готовых изделий	Контрольная работа, самостоятельная работа
34. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	правильное воспроизведение технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	<i>Фронтальный опрос</i>
35. Правила их безопасного использования	правильное воспроизведение правила безопасного использования	<i>Тестирование</i>
36. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	правильное воспроизведение Видов раздачи	Контрольная работа, самостоятельная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА КОНДИТЕРА**

Содержание

	стр.
3. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины	6
4. условия реализации учебной дисциплины	11
5. Контроль и оценка результатов.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплин является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО 16675 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: 16675 Повар , 12901 Кондитер

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

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

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

- У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- У2 .Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- У4 .Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- У5 .Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- З1. Характеристики основных типов организации общественного питания;
- З2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- З3. Учет сырья и готовых изделий на производстве;
- З4.Устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- З5.Правила их безопасного использования;
- З6.Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося - нет.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
рефераты	-
опорный конспект	-
Итоговая аттестация в форме зачета	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 04 «Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания		7	
2/2	Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2
		Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности организации производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции.	2	
2/4	<i>Практическое занятие №1</i>	<i>Практическое занятие №1.</i> Экскурсия на пищевое предприятие (кондитерский цех, возможна виртуальная) . Составление отчета по плану	2	
2/6	Тема 1.2. Организация работы кулинарного и кондитерского цеха	Содержание учебного материала		
		Организация работы овощного цеха Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности.	2	
2-8	<i>Практическое занятие №2</i>	<i>Практическое занятие №2</i> Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования	2	
2-10	Тема 1. 3 Техническое оснащение кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	2	
		Техническое оснащение цеха: оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Охрана труда и безопасность труда в цехе.		
2-12 2-14	<i>Практическое занятие №3</i>	<i>Практическое занятие №3</i> Организация рабочего места в кондитерском цехе для приготовления отделочных полуфабрикатов.	4	
2-16	Тема 1. 4 Организация рабочих		2	

	мест в кондитерском цехе	Назначение рабочего места. Организация рабочих мест. Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Охрана труда и безопасность при работе.		2
2-18	<i>Практическое занятие №4</i>	<i>Практическое занятие №4</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	2
2-20	Тема 1.5 Характеристика механического оборудования	Содержание учебного материала	2	
		Устройство и принцип действия механического оборудования для кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе.		
2-22 2-24	<i>Практическое занятие №5</i>	<i>Практическое занятие №5</i> Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации технологического оборудования кондитерского цеха. Решение ситуационных задач.	4	2
2-26	Тема 1.6 Характеристика теплового оборудования для кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	2	2
		Устройство и принцип действия теплового оборудования для кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на нем. Решение ситуационных задач.		
2-28	<i>Практическое занятие №6</i>	<i>Практическое занятие №6</i> Изучение устройства и принципа действия теплового оборудования для кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на нем.	2	2
2-30	<i>Практическое занятие №7</i>	<i>Практическое занятие №7</i> Изучение холодильного оборудования. Классификация и назначение холодильного оборудования. Способы получения холода.	2	2
2-32	Зачет		2	
Всего			32	

4. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

производственные столы, весы настольные, инвентарь, посуда, механическое, тепловое и холодильное оборудование, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2014. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2014. – 320 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебник. – М: Академия, 2013. – 160с.

Дополнительные источники:

4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2013. – 144 с.
5. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2015. – 128с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва. 2009.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--	--

Умения:		
У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Правильная организация рабочего места по заданию преподавателя	практическое занятие
У2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Демонстрация знаний	практическое занятие
У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Решение ситуационных задач	практическое занятие
У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Решение ситуационных задач	практическое занятие
У5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Демонстрация знаний	тестирование
Знания:		
31. Характеристики основных типов организации общественного питания	правильное воспроизведение основных типов организации общественного питания	Проверочная работа,
32. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	правильное воспроизведение организации кулинарного и кондитерского производства	Контрольная работа,
33. Учет сырья и готовых изделий на производстве	правильное воспроизведение учета сырья и готовых изделий	Контрольная работа,
34. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	правильное воспроизведение технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	<i>Фронтальный опрос</i>
35. Правила их безопасного использования	правильное воспроизведение правила безопасного использования	<i>Тестирование</i>
36. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	правильное воспроизведение Видов раздачи	Контрольная работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности

для профессии 16675; Повар, 12901 кондитер

Содержание	стр.
9. Паспорт рабочей программы	4
10. Структура и содержание учебной дисциплины	7
11. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
12. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.05. Экономические и правовые основы производственной деятельности. является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессии 16675; 12901 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям специальности.

1.1. Область применения программы ОП.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 16675; 12901 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы Учебная дисциплина ОП.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности. входит в состав дисциплин профессионального цикла изучающегося на 1 курсе.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- 3.2. организационно-правовые формы предприятий;
- 3.3. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- 3.4. механизмы формирования заработной платы;
- 3.5. формы оплаты труда.

уметь:

- У 2. применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- У 3. защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

профессиональные компетенции:

- общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео - аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

В рабочей программе дисциплины планируется самостоятельная работа студентов с указанием ее тематики.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка студентов **36 часа**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **36 часов**;
- лекции **12 часов**
- практические работы **24 часа**

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	24
лекций	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Экономические и правовые основы производственной деятельности

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	<i>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</i>			
2/2	Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	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	2
2/4	Тема 1.2. Основные понятия рыночной экономики.	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	2	
2/6	Практическое занятие №1.	<i>Практическое занятие №1.</i> Изучение законодательных и нормативно-правовых актов, правил их составления.	2	
2/8	Тема 1.3. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	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. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	2	
2/10	Практическое занятие №2.	<i>Практическое занятие №2.</i> Расчет показателей экономической эффективности предприятия общественного питания	2	
2/12	Практическое занятие №3.	<i>Практическое занятие №3.</i> Расчет производственной программы. Расчет производственной программы и обеденной продукции при сравнительно постоянном контингенте потребителей	2	
2/14	Практическое занятие №4.	<i>Практическое занятие №4.</i> Расчет производственной программы и обеденной продукции с изменяющимся контингентом потребителей	2	

2/16	Практическое занятие № 5.	Практическое занятие № 5. Методика разработки плана товарооборота краткосрочный период исходя из потребности в прибыли	2	
	Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			
2/18	Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	2
2/20	Практическое занятие № 6.	Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по теме «Трудовой договор»	2	
2/22	Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
2/24	Практическое занятие № 7.	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по теме «Правовое регулирование оплаты труда»	2	
2/26	Практическое занятие № 8.	Практическое занятие № 8. Разрешение индивидуального и коллективного трудового спора	2	
2/28	Практическое занятие № 9.	Практическое занятие № 9. Составление искового заявления в арбитражный суд	2	
2/30	Тема 2.3. Мотивация труда, виды и способы.	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	
2/32	Практическое занятие №10.	Практическое занятие № 10. Расчет заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности.	2	
2/34	Практическое занятие №11.	Практическое занятие № 11. Определение законности привлечения работника к дисциплинарной, материальной и административной ответственности	2	
2/36	Практическое занятие № 12	Дифференцированный зачет	2	2
		Всего:	36	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП.06 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ»**

Содержание

13. Паспорт рабочей программы	4
14. Структура и содержание учебной дисциплины	7
15. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
16. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. Паспорт рабочей программы

1.3. Область применения программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО Повар, «Кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» входит в блок общепрофессионального цикла,

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- . классификацию продовольственных товаров.
- . виды стандартов и нормативных документов.
- . химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.

уметь:

- . использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;*
- . использовать лабораторные методы для устранения дефектов;
- . пользоваться нормативными документами
- . определять качество сырья и готовой продукции;
- . использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- . осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- . пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 2190117 «Кондитер»

- общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- **профессиональные компетенции**, соответствующие основным видам профессиональной деятельности: соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео- аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

В рабочей программе дисциплины планируется самостоятельная работа студентов с указанием ее тематики.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося - нет.

2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	16
лекций	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
Раздел 1.			12-макс 8-ауд	
2/2	Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	1.Предмет и задачи дисциплины. 2.Классификация продовольственных товаров. 3.Качество продовольственных товаров. 4.Химический состав продовольственных товаров. 5.Методы определения качества товаров. 6.Хранение продовольственных товаров. 7.Консервирование пищевых продуктов. 8.Основы стандартизации и сертификации	2	2
2/4	<i>Практическое занятие №1</i>	<i>Практическое занятие №1</i> Изучение потребительских свойств продовольственных товаров Определение качества сырья органолептическим методом.	2	
2/6	Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	1.Зерно. Классификация. Химический состав. 2.Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 3.Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. 4.Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. 5.Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 6.Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2	2

2/8	Практическое занятие № 2	Практическое занятие №2 1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. 2.Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	2	
2/10	Тема 2.1. Овощи , плоды, грибы.	Овощи, плоды и ягоды. Классификация. Капустные, луковые, тыквенные, томатные овощи. Их значение и использование в кулинарии, химический состав и пищевая ценность овощей, их ассортимент, требования к качеству овощей, транспортировка и хранение на предприятиях. Классификация плодов и ягод. Свежие, квашенные, маринованные плоды и ягоды. Их значение и использование в кулинарии, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях Грибы. Классификация, их значение и использование в кулинарии химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях. Сушеные, соленые и маринованные грибы. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент. Их значение и использование в кулинарии, требования к качеству, хранение на предприятиях.	4	2
2/14	Практическое занятие №3	Практическое занятие №3 . Определение качества овощей	2	
2/16	Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты	Рыба. Значение рыбы. Рыба живая, охлажденная, замороженная, химический состав, пищевая ценность, способы охлаждения, способы заморозки, основные показатели качества, упаковка, транспортировка и хранение. Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная, пищевая ценность, показатели качества , хранение и упаковка. Рыбные продукты. Классификация, ассортимент. Рыбные консервы, пресервы, полуфабрикаты. Морепродукты: классификация и ассортимент. Основные показатели качества, условия упаковки, транспортировки и хранения.	2	2
2/18	Практическое занятие №4	Практическое занятие №4 Оценка качества рыбы и рыбных консервов	2	

2/20	Тема 2.3. Мясо и мясопродукты	Мясо. Ассортимент: говядина, свинины, баранина, мясо птицы; химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Условия упаковки, транспортировки и хранения.	2	2
		Мясопродукты. Классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение		
2/22	Практическое занятие № 5	Практическое занятие № 5 Оценка качества колбасных изделий	2	
2/24	Тема 2.4. Молоко и молочные продукты	Классификация молока и молочных продуктов, кисломолочные продукты, сметана, творог, химический состав, пищевая ценность, значение в жизнедеятельности человека, ассортимент, требования к качеству, упаковка маркировка и хранение.	2	2
2/26	Практическое занятие №6	Практическое занятие № 6 Органолептическая оценка качества молока. Оценка качества свежести яиц.	2	
2/28	Тема 2.5. Растительные масла. Пищевые жиры.	Растительные масла, пищевые жиры, масло коровье. Химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии, классификация, ассортимент, виды растительных масел в зависимости от способа обработки, показатели качества, упаковка маркировка и хранение	2	2
2/30	Практическое занятие №7	Практическое занятие №7 Определение качества растительного масла, пищевых жиров.		
2/32	Тема 2.6 Продукты переработки зерна . Кондитерские изделия и вкусовые товары	Мука, хлеб, крупы. Химический состав, пищевая ценность, виды помолов муки, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, транспортировка и хранение. Макароны изделия,	2	2
		классификация, пищевая ценность, виды макаронных изделий, химический состав, показатели качества, упаковка и хранение на п		
		Кондитерские изделия, пищевая ценность, химический состав, классификация, ассортимент, виды плодово – ягодных изделий, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение, использование в кулинарии предприятия.		

		Вкусовые товары, алкогольные напитки, пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, применение в кулинарии, упаковка, маркировка и хранение. Пищевые кислоты		
2/34	<i>Практическое занятие №8</i>	<i>Практическое занятие №8</i> Определение качества плодово-ягодных кондитерских изделий.	2	
2/36	Зачет		2	2
		<i>Итого</i>	36 - макс 36-ауд,	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся- 30 ;
- рабочее место преподавателя - 1;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А. Н. Физиология питания : учебник для студ. СПО , -2е изд, стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015 г. -240 с.
2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для студентов сред. проф. учебных заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 352 с.

Нормативные источники информации:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.
7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.
9. ОСТ 28 – 1 – 95.
10. ГОСТ Р 50647 – 94 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ».
11. Мармузова Л. В, Основы микробиологии , санитарии и гигиены в пищевой промышленности :учебник для нач. проф. образования /-3-у изд. перераб. и доп. –М.: Изд. центр «Академия», 2008 .-160с.
12. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образов./ З.П. Матюхина, М.: изд. центр «Академия», 2007г.
13. Дроздова, Т.М. Физиология питания: Учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 352
14. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 184

Интернет – ресурсы

5. www.edu.ru/modules.php - каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия
6. Вестник академии гостеприимства www.nha.ru
7. Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru
8. Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Умеет определять качество пищевого сырья органолептическим методом, и заносить результат в таблицу.	Практическая работа Самостоятельная работа контроль деятельности студентов на <i>практическом занятии</i>
Рассчитывать энергетическую ценность блюд	Решение примеров по образцу	Практическая работа Самостоятельная работа контроль деятельности на <i>практическом занятии</i>
Составлять рационы питания.	Решение примеров и задач с использованием таблицы	<i>Практическая работа</i>
Результаты обучения (основные знания)		
роль пищи для организма человека;	правильное воспроизведение определений, алгоритмов и др. понятий.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
основные процессы обмена веществ в организме;	правильно воспроизводит понятия обмена веществ в организме.	фронтальный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
суточный расход энергии;	Правильно разбирается в таблицах расхода энергии человека в зависимости от массы тела, возраста, пола с учетом КФА	фронтальный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу)
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Правильно воспроизводит и понимает значение пищевых веществ для организма, отвечает на вопросы	Фронтальный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). Контроль деятельности студентов на <i>практическом занятии</i>
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Правильно понимает значение питательных веществ в структуре питания.	фронтальный опрос фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
физико-химические изменения пищи в процессе	Понимает изменения пищи в процессе	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос

пищеварения;	пищеварения.	письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Понимает понятие «Усвоенная пища», дает определение. Определяет факторы влияющие на усвояемость.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
понятие рациона питания;	Правильно воспроизводит понятие рацион питания	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
суточную норму потребности человека в питательных веществах	Определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах, умеет пользоваться таблицами в учебнике	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	Правильно воспроизводит понятие «Сбалансированное питание», понимает нормы и принципы сбалансированного питания	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу).
методику составления рационов питания;	Понимает методику составления рационов питания. Составляет рацион питания.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Разбирается в ассортименте и основных характеристиках продовольственных товаров.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Разбирается к требованиям сырья продуктов, понимает значение сопроводительных документов по качеству сырья и продуктов.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу). практическая работа
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Воспроизводит условия хранения основных групп товаров, понимает условия хранения, транспортирования продуктов.	фронтальный опрос индивидуальный устный опрос письменный контроль (тесты по теоретическому материалу)

Рабочая программа
учебной дисциплины
специальности: **16675 Повар,12901 кондитер**
ОП.07ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
4. Структура и содержание учебной дисциплины	6
5. условия реализации учебной дисциплины	11
6. Контроль и оценка результатов.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО 16675 Повар (коррекция).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: 16675 Повар (коррекция).

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.
- Характеристики основных типов организации общественного питания.
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
рефераты	
опорный конспект	
Итоговая аттестация в форме зачета	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.07 «Основы организации деятельности предприятий общественного питания»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания			
		Содержание		
2-2	Тема 1.1 Особенности деятельности ПОП. Классификация услуг. Классификация предприятий общественного питания на типы и классы	1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности организации производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции. Учет сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания.	2	2
2-4	Практическая работа №1	Практическая работа №1 1. Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика предприятий общественного питания, особенности их деятельности; основные правила и нормы обслуживания ОП»	2	
		Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий по темам: «Классификация предприятий общественного питания» - изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия.	4	
2-6	Тема 1.2 Организации производства в заготовочных цехах	Организация работы овощного цеха. Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности. Организация работы мясо-рыбного цеха. Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности.	2	
2-8	Тема 1.3 Организации производства в Доготовочные цехах	Организация работы горячего цеха Организация работы холодного цеха. Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности. Организация работы кондитерского цеха. Назначение цеха. Организация производства работы цеха, его особенности.	2	

2-10	Тема 1.4 Организации производства в подсобных помещениях	Организация работы раздаточной Назначение раздаточной.. Организация производства работы раздаточной. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря и оборудования. Моечной столовой посуды и приборов.	2	
2-12	Практическая работа №2	Практическая работа: Расчёт выхода полуфабрикатов. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных блюд. Составление требования на склад.	2	
2-14	Тема:1.5 Торговые помещения, организация процесса обслуживания	Характеристика основных помещений для потребителей. Подготовка объекта ОП к обслуживанию потребителей.	2	
2-16	Практическая работа №3	Практическая работа №3 Составить схему торгового помещения ресторана.	2	
		Самостоятельная работа: Систематичная проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы	2	
Раздел 2.Оперативное планирование производства				
2-18	Тема 2.1.Оперативное планирование на предприятиях общественного питания	Содержание 1. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание.	2	2
2-20		2. Меню. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.	2	2

			Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Распределение сырья между цехами, определение заданий работниками в соответствии с производственной программой.		
2-22	Практическая работа №4		Практическая работа №4 Расчёт выхода полуфабрикатов. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление меню	2	
			Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий по темам: «Оперативное планирование на предприятиях общественного питания» - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Классификация предприятий общественного питания»	4	
Раздел 3 Столовая посуда.					
2-24	Тема3.1 Столовая посуда, приборы, белье характеристика их и назначение	1.	Виды столовой посуды, ее назначение и классификация. Столовые приборы виды, организация хранения и уход. Столовое белье виды, учет, хранение и уход за ним	2	2
2-26	Практическая работа №5		Практическая работа №5 Расчет необходимого количества посуды, приборов, банкетного стекла в соответствии с типом и классом организации ОП согласно нормам.	2	2
			Самостоятельная работа: тема «Барное стекло. Классификация формы и размеры хрустальной и стеклянной посуды». Подготовить реферат	4	
Раздел 4 Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания					

2-28	Тема 4.1 Этапы организации подготовки и обслуживание потребителей. Организация обслуживания в зале.	1.	Процесс организации обслуживания. Основные этапы. Основные элементы подготовки. Порядок подготовки к работе торговых помещений. Подготовка помещений для потребителей. Сервировка стола. Встреча и размещение гостей. Методы подачи блюд	2	
2-30	Практическая работа №6	Практическая работа №6 Составить схему сервировки столов с полным перечнем приборов, посуды, инвентаря. Сервировка столов завтрак, обед, ужин		2	2
	Раздел 5				
2-32	Тема 5.1 Классификация банкетов. Организация их проведения и обслуживание потребителей	Содержание			
		1.	Классификация банкетов. Порядок приема и выполнения заказов на обслуживание банкетов. Подготовка к проведению банкета. Банкетное меню. Особенности сервировки банкетного стола	2	2
2-34	Практическая работа №7	Практическая работа №7 Составление сценария подготовки и проведения банкетов. План зала с расстановкой столов. Расстановка банкетных столов (елочкой, буквой «П»)		2	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		2		
2-36	Тема 5.2 Основные задачи и направления рациональной организации труда. Общие требования к обслуживанию персонала	Содержание			
		1.	Организация труда обслуживающего персонала. Разделение труда работников торгового зала. Общие требования к обслуживающему персоналу. Основные задачи и направления рациональной организации труда	2	2
2-38	Практическая работа №8	Практическая работа №8 Составление таблицы общих правил техники обслуживания.		2	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			2	
2-40	Практическая работа № 9 (зачет)			2	
	Всего			58	

4.Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

производственные столы, весы настольные, инвентарь, посуда, механическое, тепловое и холодильное оборудование, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень

Основные источники:

1. А.Т.Васюкова, В.И.Пивоваров «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», Москва, 2017 г.
2. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2016 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М. ПрофОбрИздат, 2016 г.
4. Ростов н/Дону: Феникс, 2016. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Дело вкуса».
2. Журнал «Питание и общество».
3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов», СП 2.3.6. 1079-01.
4. «Справочник руководителя предприятия общественного питания», 2000 г.

5.контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
У1. Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности	Правильное применение основных вопросов	тестирование
У2. Осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	Демонстрация знания	Оценивание самостоятельных работ
У3. Осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	Правильное применение основных вопросов	Оценивание самостоятельных работ
У4. Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	Демонстрация знания	тестирование
У 5.Проводить бракераж готовой продукции.	Решение ситуационных задач	Оценивание самостоятельных работ
Знания:		
31.Отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования	правильное воспроизведение отраслевых особенностей общественного питания, инфраструктура отрасли, организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания	<i>Тестирование</i>
32. Структуру предприятий	правильное воспроизведение структур предприятий	Контрольная работа, самостоятельная работа
33.Нормативную базу деятельности	правильное воспроизведение нормативной базы	Контрольная работа, самостоятельная работа
34.Организацию снабжения, складского и тарного хозяйства.	правильное воспроизведение организации снабжения, складского и тарного хозяйства	<i>Фронтальный опрос</i>
35. Структуру производства, суть и элементы производственного и	правильное воспроизведение сути и элементов	Контрольная работа, самостоятельная работа

технологического процессов	производственного и технологического процессов	
3 6. Оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала	правильное воспроизведение оперативного планирования работы производства	Контрольная работа, самостоятельная работа
37. Характеристики основных типов организации общественного питания.	правильное воспроизведение основных типов организации общественного питания	Контрольная работа, самостоятельная работа
38. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	правильное воспроизведение организации кулинарного и кондитерского производства	Контрольная работа, самостоятельная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**П.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

Содержание

Паспорт рабочей программы

.

Структура и содержание учебной дисциплины

.

Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины П.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 Повар (коррекция).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина П.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» входит в блок предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кафе и другие типы предприятий питания и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии 260807.01 Повар, кондитер (коррекция)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1.проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- У2.выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- У3.обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- У4.нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- У5.охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 31.ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- 32.характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 33.технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- 34.способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- 35.температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- 36.правила проведения бракеража;
- 37.способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- 38.правила хранения овощей и грибов;
- 39.виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- 310.правила их безопасного использования

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые профессиональные компетенции:

- ПК.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК.1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **58 часа**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40 часов**;
из них - самостоятельной работы обучающегося – **18 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекционные занятия	12
практические занятия	28
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа <i>(из практических)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

П.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

№з ант ия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ..		24-макс 14-ауд 10-сам	
2/2	Тема1.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	Знакомство. Цели и задачи учебной дисциплины. Товароведная характеристика овощей и грибов. Первичная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов). Форма нарезка овощей.	2	2
2/4	Тема1.2 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	Обработка капустных и луковых овощей, плодовых, салатных, пряных, консервированных овощей. Форма нарезки. Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2	
2/6	Практическое занятие №1	Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом	2	
2/8	Практическое занятие №2	Нарезка овощей различными способами.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Сообщение на тему: «Что такое кулинария» Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Приключение картофеля в странах Европы», «Откуда пришли к нам огурцы? Когда их называют корнишонами и пикуньями?».	6	
2/10	Тема1.3 Характеристика основных видов пряностей, приправ, добавок,	Характеристика пряностей, приправ, пищевых добавок. Оценка выбора производственного инвентаря и инструментов.	2	2

	применяемых при приготовлении блюд из овощей грибов..			
2/12	Практическое занятие №3	Нарезка грибов различными способами	2	
2/14	Практическое занятие №4	Решение производственных задач. Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Откуда пришли к нам помидоры и почему их так называют?», «Свекла – «королева овощей», «Бактерицидные овощи», «Пряные травы», «Специи».	4	
	Раздел 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		34 - макс 26- ауд, 8- сам. работа	
2/16	Тема 2.1 Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Основные способы тепловой обработки продуктов. Комбинированные, вспомогательные способы. Правила приготовления простых блюд и гарниров. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из отварных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	2	
2/18	Практическое занятие №5	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.	2	
2/20	Практическое занятие №6	Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических карт (блюд из отварных овощей).	2	2
2/22	Практическое занятие №7	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража	2	

2/24	Практическое занятие №8	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических карт(простых блюд из отварных овощей).	2	
2-26	Практическое занятие №9	Работа с нормативно-технической документацией Составление технологических карт овощных салатов	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление кроссворда по пройденным темам	4	
				2
2/28	Тема 2.2 Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.	Сервировка, оформление, подача блюд и гарниров.	2	
2/30	Практическое занятие №10	Составление технологических карт овощных салатов	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составить таблицу температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей.	4	
2/32	Тема 2.3 Правила хранения овощей и грибов.	Хранение овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования.	2	
2/34	Практическое занятие №11	Составление технологических карт овощных блюд Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических карт (простых блюд из грибов).	2	
2/36	Практическое занятие №12	Расчёт количества отходов при механической кулинарной обработке овощей Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда; «Шампиньоны в сметанном соусе».	2	
2/38	Практическое занятие №13	Расчёты при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов	2	

2/40	<i>Практическое занятие №14</i>	Зачет	2	
		<i>Итого:</i>	58- макс 40- ауд, 18- сам. работа	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначен

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю., Технология продуктов общественного питания. Сборник задач. Учебное пособие, Издательство Магистр-2016 г., 256 стр.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания, Издательство: Арий, 2015 г., 688 стр.
3. Д. Говорова Сервировка стола от А до Я, Издательство: Эксмо, 2012г, 192 стр.
4. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемерово, 2013. - 140с.
5. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 04.10.2012);

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2013. – 512 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2016, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2012. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011 – 664 с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
14. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
У1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Устный опрос
У2. Проверка годности овощей органолептическим способом в соответствии с требованиями качества.	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ

У3. Выполнение первичной обработки овощей в соответствии с технологической последовательностью.	Демонстрация умения . определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Тестирование
У4. Выполнение нарезки традиционных видов овощей в соответствии с технологической последовательностью.	Демонстрация умения работать с документами	Оценивание контрольных и проверочных работ
У5. Выполнение формовки фаршированных овощей в соответствии с технологической последовательностью.	Демонстрация решения прикладных задач	Оценивание практических и самостоятельных работ
У.6. Подготовка пряностей в соответствии с технологической последовательностью.	Демонстрация умения определять организационно- правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ
У.7.Подготовка приправ в соответствии с технологической последовательностью.	Демонстрация умения определять организационно- правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ
У.8.Соблюдение санитарно-гигиенических норм при первичной обработке овощей, подготовке пряностей и приправ	Демонстрация умения определять организационно- правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31.Знать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;	Правильное воспроизведение определений	Фронтальный опрос
32.Знать характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;	Правильно воспроизводит понятия о пряностях, приправах.	Фронтальный опрос
33. Знать технику обработки овощей, грибов, пряностей.	Правильно применение навыков при обработке овощей.	Тестирование
34. Знать способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	Соблюдение минимизации отходов.	Фронтальный опрос
35. Знать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;	Соблюдение температурного режима.	Оценивание контрольных и проверочных работ
36.Знать правила проведения бракеража;	Правильное заполнение журналов.	Фронтальный опрос
37.Знать способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и	Правильное оформление	Фронтальный опрос

гарниров, температуру подачи;	сервировки.	
38. Знать правила хранения овощей и грибов	Правильное соблюдение правил хранения.	Оценивание контрольных и проверочных работ
39. Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	Правильно применять виды технологического оборудования, производственного инвентаря.	Оценивание контрольных и проверочных работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**П.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	4
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	7
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины П.02 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 Повар (коррекция).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина П.02 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» входит в блок предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кафе и другие типы предприятий питания и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии 260807.01 Повар, кондитер (коррекция)

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1. проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара и определять их соответствие технологическим требованиям;
- У2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- У3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- У4. оценивать качество готовых изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 31. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- 32. способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- 33. правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- 34. температурный режим, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 35. правила проведения бракеража;
- 36. способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, температуру подачи;
- 37. правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- 38. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые профессиональные компетенции:

- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузных.

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **58** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов;

из них - самостоятельной работы обучающегося - **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекционные занятия	12
практические занятия	28
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа (<i>из практических</i>)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

П.02 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, приготовление и оформление каш, гарниров и блюд из круп .		22-макс 14-ауд	
2/2	Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока	Роль блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста в питании. Пищевая ценность и калорийность блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. Специфические приемы при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста по назначению, способу приготовлению, температуре подачи..	2	2
2/4	Практическое занятие №1	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда;	2	
2/6	Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	Инструменты, приспособления и инвентарь; правила эксплуатации. Требования к санитарному состоянию. Приемы и правила санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря. Электромеханическое оборудование. Тепловое оборудование.	2	
2/8	Практическое занятие №2	Составление технологической карты на блюдо из крупы	2	

		<i>Самостоятельная работа.</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	4	
2/10	Тема 1.3 Технология приготовления и оформление каш и блюд из круп	Классификация каш. Общие правила варки каш. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш. Способы сервировки и варианты оформления при подаче. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
2/12	<i>Практическое занятие №3</i>	Расчет сырья для приготовления каш	2	
2/14	<i>Практическое занятие №4</i>	Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши и риса припущенного.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Какую роль в питании играют каши?»	4	
	Раздел 2. . Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых.		36- макс 22- ауд, 10- сам. работа	
2/16	Тема 2.1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых.	Варка бобовых. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из бобовых. Способы сервировки и варианты оформления при подаче. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
2/18	<i>Практическое занятие №5</i>	Составление технологической карты на блюдо из творога Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических карт (блюд из бобовых).	2	
2/20	<i>Практическое занятие №6</i>	Расчет сырья для приготовления блюд из яиц и творога. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке.	2	

2/22	Практическое занятие №7	Составление технологической карты на мучное блюдо.	2	
2/24	Практическое занятие №8	Расчет сырья для приготовления мучных блюд.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление кроссворда по пройденным темам	4	2
2/26	Тема 2.2 Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий.	Способы варки макаронных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления при подаче. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/28	Практическое занятие №9	Технология приготовления оладий и блинов.	2	2
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составить таблицу температура подачи блюд и гарниров из бобовых.	4	
2/30	Тема 2.3 Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.	Классификация яиц по срокам хранения, в зависимости от времени варки. Последовательность выполнения технологических операций при варке яиц и при приготовлении жареных и запеченных блюд из яиц. Способы сервировки и варианты оформления при подаче. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/32	Практическое занятие №10	Технология приготовления блинчиков фаршированных творожным фаршем Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических карт (блюд из яиц).	2	2
2/34	Практическое занятие №11	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
2/36	Практическое занятие №12	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда;	2	

2/38	Практическое занятие №13	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; норм взаимозаменяемости.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составить презентацию на тему: «Блюда из яиц и творога».	2	
2/40	Практическое занятие №14	Зачет	2	
		<i>Итого:</i>	54- макс 36- ауд, 18- сам. работа	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначен

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю., Технология продуктов общественного питания. Сборник задач. Учебное пособие, Издательство:Магстр-2016 г., 256 стр.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания, Издательство:Арий, 2015 г., 688 стр.
3. Д. Говорова Сервировка стола от А до Я, Издательство: Эксмо, 2012г, 192 стр.
4. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемерово, 2013. - 140с.
5. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276 от 04.10.2012);

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2013. – 512 с.
 2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2016, 680 с.
 3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. – 328 с.
 4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2012. – 287 с.
 5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011– 664 с.
- Электронные образовательные ресурсы:
1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
 2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».
- Отечественные журналы:
- «Питание и общество»
 - «Шеф Арт»
 - «Шеф Ресторатор»
 - «Еда»
 - «Кулинар»
- Интернет-ресурсы:
1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
 2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции

- 3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
- 4.<http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
- 5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
- 6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
- 7.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
- 9.<http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
- 10.<http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
- 11.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
- 12.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
- 13.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
- 14.<http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
У1. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара.	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Устный опрос

У2. Определять их соответствие технологическим требованиям.	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ
У3.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	Демонстрация умения . определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Тестирование
У4.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	Демонстрация умения работать с документами	Оценивание контрольных и проверочных работ
У5.Оценивать качество готовых изделий	Демонстрация решения прикладных задач	Оценивание практических и самостоятельных работ
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31.Знать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;	Правильное воспроизведение определений	<i>Фронтальный опрос</i>
32.Знать способы минимизации отходов при подготовке продуктов;	Правильно воспроизводит понятия о пряностях, приправах.	<i>Фронтальный опрос</i>
33.Знать правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;	Правильно применение навыков при обработке овощей.	<i>Тестирование</i>
34. Знать температурный режим, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	Соблюдение минимизации отходов.	<i>Фронтальный опрос</i>

35.Знать правила проведения бракеража;	Соблюдение температурного режима.	Оценивание контрольных и проверочных работ
36.Знать способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, температуру подачи;	Правильное заполнение журналов.	<i>Фронтальный опрос</i>
37.Знать правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;	Правильное оформление сервировки.	<i>Фронтальный опрос</i>
38.Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Правильное соблюдение правил хранения.	Оценивание контрольных и проверочных работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
**П.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	4
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	7
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины П.04 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина П.04 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» входит в блок предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кафе и другие типы предприятий питания и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии 260807.01 Повар, кондитер

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1.проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

У2.выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

У3.использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

У4.оценивать качество готовых блюд.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

31.классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

32.правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

33.последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы;

34.правила проведения бракеража;

35.способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

36.правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

37.температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

38.виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК.4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК.4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **60** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов;

из них - самостоятельной работы обучающегося - **20** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекционные занятия	16
практические занятия	24
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа <i>(из практических)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

П.04 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»

№заятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
2/2	Введение	Знакомство. Цели и задачи учебной дисциплины.	2	2
		<i>Самостоятельная работа.</i> Сообщение на тему: «Что такое рыба, какое значение имеет в питании »	2	
	Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом.		24-макс 14-ауд	
2/4	Тема1.1. Обработка рыбы.	Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом. Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.	2	2
2/6	Практическое занятие №1	Составить технологическую схему обработки рыбы.	2	
2/8	Практическое занятие №2	Составить таблицу норм выхода обработанной рыбы.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»; Составление схемы обработки осетровой рыбы.	4	
2/10	Тема1.2 Виды и способы разделки рыбы. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования.	Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки	2	2

		рыбы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, очистке от чешуи, удалении голов и плавников, потрошении, промывании, пластовании, разделке, обработке маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждении, замораживании.		
2/12	Практическое занятие №3	Составить таблицу правил хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде .	2	
2/14	Практическое занятие №4	Составление технологических схем обработки рыбы: очистки от чешуи, удаления голов и плавников, удаления слизи, потрошения, промывания, пластования, разделки, обработки маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – составить презентацию : « Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом».	4	
	Раздел 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		16 - макс 12-ауд, 4- сам. работа	
2/16	Тема2.1 Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Правила выбора предварительно обработанной рыбы по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к блюду. Требования к качеству предварительно обработанной рыбы. Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы.	2	
2/18	Практическое занятие №5	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических карт (полуфабрикат из обработанной рыбы).	2	
2/20	Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной отлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Техника	2	2

		выполнения действий в соответствии с типом рыбы: порционирования, нарезки, измельчения рыбного филе на мясорубке, вымешивания рыбной котлетной массы, формовки изделий из рыбной котлетной массы, панирования. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки).		
2/22	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность различных видов нерыбных продуктов моря Требования к качеству живых раков, охлажденных и мороженых нерыбных продуктов моря, свежих, сушеных и мороженых морских водорослей. Правила хранения нерыбных продуктов моря в свежем, охлажденном и мороженом виде, живых раков, свежих, сушеных и мороженых морских водорослей.	2	
2/24	Практическое занятие №6	Составить презентацию на тему: Приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей., стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы.	2	2
2/26	Практическое занятие №7	Составить кроссворд на тему: « Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»; Составление технологических карт, с использованием сборников рецептур на количество порций, с учетом вида рыб. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	4	
	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		20- макс 14- ауд, 6- сам. работа	

2/28	Тема 3.1 Приготовление блюд из рыбы.	Ассортимент блюд из рыбы. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы. Методы приготовления рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на плоской поверхности и на гриле, жарка в кляре и жидком тесте во фритюре, жарка над огнем, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование.	2	
2/30	Практическое занятие №8	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда; «Камбала в кляре».	2	2
2/32	Практическое занятие №9	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологической карты; «Щука запеченная».	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей. Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептов, справочной литературы.	2	
2/34	Тема 3.2 Технология приготовления блюд рыбы.	Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: судака отварного; филе трески припущенного; осетрины, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом; карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на «овощной подушке»; камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака жаренного в тесте; шашлыка из осетрины; семги на гриле; корюшки жаренной; карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей рыбных. Выбор методов приготовления для различных видов рыбы и различных типов питания, в том числе диетического.	2	

2/36	Практическое занятие №10	Составить технологическую карту приготовления рыбы основным способом . Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готового блюда.	2	2
2/38	Практическое занятие №11	Составление технологических карт, с использованием сборников рецептур на количество порций, с учетом вида рыб.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей. Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептур, справочной литературы.	4	
2/40		<i>Зачет:</i>	2	
		<i>Итого:</i>	60- макс 40- ауд, 20- сам. работа	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначен

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю., Технология продуктов общественного питания. Сборник задач. Учебное пособие, Издательство: Инфра-М 2012 г., 256 стр.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания, Издательство: Лада, 2011 г., 680 стр.
3. Д. Говорова Сервировка стола от А до Я, Издательство: Эксмо, 2012г, 192 стр.
4. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемерово, 2008. - 140с.
5. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
14. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
У1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Устный опрос
У2. Выбирать производственный	Демонстрация умения определять	Оценивание практических и

инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	организационно-правовые формы организаций	самостоятельных работ
У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;	Демонстрация умения . определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Тестирование
У4 Оценивать качество готовых блюд .	Демонстрация умения работать с документами	Оценивание контрольных и проверочных работ
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; блюд из рыбы;	Правильное воспроизведение определений	Фронтальный опрос
32.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;	Правильно воспроизводит понятия о рыбе.	Фронтальный опрос
33. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы;	Правильно применение навыков при обработке овощей.	Тестирование
34 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;	Соблюдение минимизации отходов.	Фронтальный опрос
35. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;	Соблюдение температурного режима.	Оценивание контрольных и проверочных работ
36. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;	Правильное заполнение журналов.	Фронтальный опрос
37.Видынеобходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,	Правильно применять виды технологического оборудования,	Фронтальный опрос

правила их безопасного использования.	производственного инвентаря.	
---------------------------------------	------------------------------	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**П 01.05 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

П.05 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального (далее - рабочая программа) - является частью профессиональной подготовки профессии начального звена в соответствии с ФГОС по с профессии НПО 16675 « Повар, кондитер»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар.

Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на основе рабочей программы профессионального модуля:

всего – ___ часов, в том, числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – _ час, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 78 час;

самостоятельной работы обучающегося – часа;

учебной и производственной практики – 216/468 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО

3.1. Тематический план профессионального модуля Ц.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 1-7	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	76	76	48	*	-	-		
	Учебная практика							216	
ПК 5.1-5.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								* 468

Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

	Всего:	100	68	48	*	34	*	*	*
--	---------------	------------	-----------	-----------	----------	-----------	----------	----------	----------

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

П 01. 05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
П 01. 05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса , мясных продуктов и домашней птицы				
2/2	Тема 1.1 . Значение мяса в питании человека Характеристика сырья.	Содержание	2	2
		1. Значение мяса в питании человека		
		2. Основные ткани мяса		
		3. Классификация мяса		
2/4	Практическое занятие №1	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка мяса.	2	
2/6	Практическое занятие №2	Практическое занятие №2 Ознакомление и изучение организационной структуры производства . Оборудование и инвентарь мясного цеха (экскурсия в столовую или виртуальная экскурсия)	2	
2/8	Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание	2	
		1. Первичная обработка мяса и домашней птицы (размораживание, обмывание , обсушивание, кулинарная разделка, сортировка, приготовление полуфабрикатов)		
		2. Обработка субпродуктов		
2/10	Практическое занятие №3	Практическое занятие № 3 Составление плана расстановки оборудования мясного цеха.	2	
2/12	Практическое занятие №4	Практическое занятие №4 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорубок	2	
2/14	Тема1.3. Механическая кулинарная разделка говядины	Содержание	2	
		1. Разделка и обвалка мяса согласно принятой схеме.		
2/16	Тема 1.4. Приготовление	Содержание		

	полуфабрикатов из мяса говядины	1.	Характеристика п/ф. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. По способу приготовления : натуральные, панированные , рубленые.	2		
2/18	Практическое занятие №5	Практическое занятие №5 Заполнение листов рабочей тетради «Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши» полуфабрикатов крупнокусковых , порционных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины»		2		
2/20	Практическое занятие №6	Практическое занятие №6 Составление технологических схем на п/ф (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых)		2		
2/22	Тема 1.4. Механическая кулинарная разделка бараньей и свиной туши	Содержание			2	2
		1	Схема разделки бараньей туши			
		2	Схема разделки свиной туши			
		3	Кулинарное использование частей мяса говядины			
2/24	Тема 1. 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса баранины и свинины	Содержание			2	
		1	Классификация полуфабрикатов			
		2	Технология приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.			
		3	Кулинарное использование частей мяса свинины и баранины			
2/26	Практическое занятие №7	Практическое занятие №7 Заполнение листов рабочей тетради " Классификация и приготовление крупнокусковых , порционных ,мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины, свинины»		2		
2/28	Практическое занятие №8	Практическое занятие №8 Заполнение листов рабочей тетради " Классификация и приготовление крупнокусковых , порционных ,мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины, свинины»		2		
2/30	Практическое занятие №9	Практическое занятие №9 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из баранины и свинины (по заданию преподавателя)		2		
2/32	Тема 1.6. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	Содержание			2	2
		1.	Технология приготовления рубленой массы.			
		2	Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы			

		3	Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Режимы охлаждения и заморозки.		
2/34	Тема 1.6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов	Содержание		2	
		1.	Технология приготовления котлетной массы.		
		2.	Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы		
		3.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Режимы охлаждения и заморозки.		
2/36	Практическое занятие №10	Практическое занятие № 10 Заполнение листов рабочей тетради " Классификация и приготовление крупнокусковых , порционных , мелкокусковых полуфабрикатов из птицы»		2	
2/38	Тема 1.7 Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи	Содержание Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи. Способы заправки птицы.		2	
2/40	Практическое занятие №11	Практическое занятие № 11 Составление технологических схем приготовления п из птицы домашней птицы.		2	
2/42	Практическое занятие №12	Практическое занятие №12 Контрольная работа по разделу 1		2	
Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы					
2/44	Тема 2.1 Приготовление простых отварных и припущенных блюд из мяса.	Содержание		2	2
		1.	Правила варки и припускания блюд из мяса		
		2	Подбор соусов и гарниров к блюдам		
		3	3 Способы сервировки, оформление , температура подачи., условия реализации и сроки хранения . Бракераж.		
2/46	Практическое занятие №13	Практическое занятие №13 Составление технологических карт на отварные и припущенные мясные блюда.		2	
2/48	Практическое занятие №14	Практическое занятие 14 Изучение теплового оборудования для приготовления горячих блюд из мяса.		2	
2/50	Практическое занятие №15	Практическое занятие №15 Составление технологических карт на отварные и припущенные мясные блюда		2	

2/52	Тема 2.2 Приготовление простых жареных блюд из мяса	Содержание		2	2
		1.	Правила жарки тушения и запекания		
		2	Технология приготовления жареных блюд из мяса.		
		2	Подбор соусов и гарниров к блюдам		
3	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд				
2/54	Практическое занятие № 16	Практическое занятие №16 <i>Изучение ассортимента тушеных блюд из мяса</i>		2	
2/56	Практическое занятие № 17	Практическое занятие № 17 <i>Изучение ассортимента запеченных блюд из мяса</i>		2	
2/58	Практическое занятие №18	Практическое занятие №18 Составление технологических карт на тушеные и запеченные мясные блюда.		2	
2/60	Тема 2.3. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	Содержание		2	2
		1.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы		
		2	Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
2/62	Практическое занятие №19	Практическое занятие №19 Составление технологических карт на блюда из рубленого мяса.		2	
2/64	Практическое занятие №20	Практическое занятие №20 <i>Заполнение листов рабочей тетради на блюда из котлетной массы.</i>		2	
2/66	Практическое занятие №21	Практическое занятие №21 <i>Заполнение таблицы . Требования к качеству к блюдам из рубленой и котлетной массы.</i>		2	
2/68	Тема 2.4. Приготовление простых блюд из отварного, тушеного жареного мяса и домашней птицы	Содержание		2	2
		1.	Технология приготовления простых блюд из отварного, тушеного жареного мяса и домашней птицы		
		2	Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.		
		3	Подбор соусов и гарниров		

2/70	Тема 2.5 Приготовление простых блюд из рубленой и котлетной массы домашней птицы.	Содержание				
		3	Технология приготовления простых блюд из рубленой и котлетной массы домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд.			
		4	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.			
272	<i>Практическое занятие № 22</i>	<i>Практическое занятие № 22</i>		2		
		1.	Составление технологических карт на блюда из рубленого мяса.			
2/74	<i>Практическое занятие №23</i>	<i>Практическое занятие № 23</i> Составление технологических схем на блюда из домашней птицы		2		
2/76	<i>Практическое занятие №24</i>	<i>Практическое занятие №24</i> Подготовка к экзамену.		2		
	Экзамен - 4 час					
				<i>Итого:</i>	76 ч 28-лекц, 48- практ.	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов** технологии кулинарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда. **лабораторий** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места. Мастерских : учебного кулинарного цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, шкафы для наглядных пособий:

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест: столы производственные, электронные весы, электрическая печь, холодильник, миксер, набор необходимой посуды.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л, Л .Кулинария : учебник для нач. проф. образования, - 2-е изд.- М.: Изд. Центр «Академия» , 2012 г;
2. Пиджакова Т. В Укрупненные элементы по предмету «Кулинария». Механическая кулинарная обработка мяса , мясопродуктов , сельскохозяйственной птицы и дичи. - Пермь : Изд. ПОИПКРО, 2002г

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29;
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389);
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
4. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
5. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Учебная литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2005;
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2004;
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2005.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2007;
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997, 2005, 2010. Сборник технологических нормативов;
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981;

5. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988;
6. Интернет-информация : WWW.trapeza.ru

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 (академических) часов в неделю.

На освоение профессионального модуля отводится 102 аудиторных часов.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы» Аттестация по практикам проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

На производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю отводится 1 неделя – 36 часов. На учебную практику по профессиональному модулю отводится 1 неделя – 36 часов. Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. При реализации компетентного подхода предусматриваются использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

Перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения в пищевом производстве;
- ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП. 04 Экономические основы и правовые основы;
- ОП. 05. Основы безопасности жизнедеятельности
- ОП. 11. Безопасность жизнедеятельности.

Для реализации компетентного подхода использовать в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные. Учебная практика проводится, концентрировано по разделам на базе учебной пекарни. Производственная практика проводится концентрированно на базе предприятий социального партнера. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами социального партнера.

4.3.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой
Инженерно-педагогический состав:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК.5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы + ОК (см. приложение 1)</p>	<p>- точность определения показателей качества мясного сырья. точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для подготовки полуфабрикатов; – точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; – правильность организации рабочего места по обработке и нарезке полуфабрикатов</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения в ходе практической работы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдения в ходе практической работы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдения за ходом деловой игры</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<p>ПК.5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. + ОК</p>	<p>- точность определения показателей качества мясного сырья. точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для обработки основных полуфабрикатов; – точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; – правильность организации рабочего места по приготовлению и обработке основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. правильность выполнения действий по нарезке основных полуфабрикатов; – точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья и нарезке основных полуфабрикатов; – точность проведения оценки качества нарезанных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль: -оценка защиты практических работ; -оценка самостоятельной работы студента Промежуточный контроль: -зачет по производственной практике; -экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК.5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов + ОК 2.1.</p>	<p>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего</p>	<p>Текущий контроль: -оценка защиты практических работ; - оценка самостоятельной</p>

	<p>места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования, используемого при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов; – правильность организации рабочего места при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов; – правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из мяса мясных продуктов; – соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. 	<p>работы студента</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачет по производственной практике; -экзамен <p>(квалификационный)</p>
<p>ПК.5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы + ОК</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования, используемого при приготовлении блюд из домашней птицы; – правильность организации рабочего места при приготовлении блюд из домашней птицы; – правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для про - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд: 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка защиты практических работ; - оценка самостоятельной работы студента <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачет по производственной практике; -экзамен <p>(квалификационный)</p>

	<p>из мяса домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность выполнения действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента; – правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из домашней птицы; – точность расчета количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы; – точность проведения бракеража готовых блюд из домашней птицы; – соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы; – правильность выполнения действий по вакууммированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы; – точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы 	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**П.06 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	4
3.	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины П.06 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина П.06 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» входит в блок предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кафе и другие типы предприятий питания и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии Повар, кондитер

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

У 1.выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У 2.использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У 3.оценивать качество холодных блюд и закусок;

У 4.выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

31.классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

32.правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

33.последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

34.правила проведения бракеража;

35.правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

36.требования к качеству холодных блюд и закусок;

37.способы сервировки и варианты оформления;

38.температуру подачи холодных блюд и закусок;

39.виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **102 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **80 часов**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лекционные занятия	36
практические занятия	44
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа <i>(из практических)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«П.06 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

№заятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
2/2	Введение	Знакомство. Цели и задачи учебной дисциплины.	2	2
2/4		Что такое холодные блюда, какое значение имеют в питании	2	
	Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		36-макс 16-ауд	
2/6	Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация холодных блюд.	Значение и пищевая ценность холодных блюд. Роль холодных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность холодных блюд.	2	2
2/8		Специфические приемы при приготовлении холодных блюд. Температурный и временной режим хранения.	2	
2/10		Классификация холодных блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления холодных блюд и закусок.	2	
2/12	Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	Производственный инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок. Оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – составить презентацию: «Основные продукты и дополнительные ингредиенты, оборудования холодных блюд и закусок ».	4	
2/14	Практическое занятие №1	Приготовление холодных блюд и закусок	2	
2/16	Практическое занятие №2	Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд, сроки реализации»;	2	

2/18	Практическое занятие №3	Составление схемы обработки овощей для приготовления салата «Оливье».	2	
2/20	Тема 1.3 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Технология приготовления бутербродов. Классификация бутербродов	2	2
2/22		Технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи. Нарезка из гастрономических продуктов	2	
2/24		Классификация нарезок. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска нарезок из гастрономических продуктов.	2	
2/26		Требования к качеству нарезок из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.	2	
2/28	Практическое занятие №4	Приготовление холодных блюд и закусок Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов (блюда указываются преподавателем).	2	
2/30	Практическое занятие №5	Составление карточек заданий на определение форм нарезки для различных бутербродов	2	
2/32	Практическое занятие №6	Приготовление холодных блюд и закусок	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – составить презентацию: «Разновидность бутербродов, оформление, способы подачи».	4	
	Раздел 2. Приготовление и оформление салатов.		18 - макс 6-ауд,	
2/34	Тема 2.1 Технология приготовления салатов.	Технология приготовления салатов. Классификация салатов.	2	2

2/36		Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов	2	
2/38		Способы сервировки и варианты оформления салатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи.	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – составить презентацию: «Разновидность салаов, оформление, способы подачи».	4	
2/40	<i>Практическое занятие №7</i>	Определение массы брутто гастрономических товаров.	2	
2/42	<i>Практическое занятие №8</i>	Составление технологических схем приготовления салатов (блюда указываются преподавателем)	2	
2/44	<i>Практическое занятие №9</i>	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд (блюда указываются преподавателем).	2	
2/46	<i>Практическое занятие №10</i>	Оформление технологических карт на салаты (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
2/48	Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.		40 - макс 8-ауд,	
2/50	Тема3.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	Холодные блюда и закуски из овощей, яиц и грибов Технология приготовления закусок из овощей, яиц, грибов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи.	2	
2/52	Тема 3.2 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса.	Холодные блюда и закуски из мяса. Технология приготовления блюд и закусок из мяса.	2	
		Самостоятельная работа :Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи.	2	
2/54	<i>Практическое занятие №11</i>	Определение количества продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок	2	2

2/56	Практическое занятие №12	Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептур, справочной литературы.		
2/58	Практическое занятие №13	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов»	2	
2/60	Практическое занятие №14	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
2/62	Практическое занятие №15	Составление таблиц «Требования к качеству блюд и закусок из мяса, сроки реализации»	2	
2/64	Тема 3.3 Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.	Ассортимент блюд из рыбы. Холодные блюда и закуски из рыбы. Технология приготовления блюд и закусок из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи.	2	2
2/66	Практическое занятие №16	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
2/68	Практическое занятие №17	Приготовление и подача бутербродов и гастрономических продуктов порциями Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда;	2	
2/70	Практическое занятие №18	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд из рыбы.	4	
2/72	Тема 3.4 Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.	Ассортимент блюд из морепродуктов. Холодные блюда и закуски из морепродуктов. Технология приготовления блюд и закусок из морепродуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура подачи.	2	
2/74	Практическое занятие №19	Приготовление и подача салатов из свежих и вареных овощей Составить технологическую карту приготовления закуски из кальмара. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готового блюда.	2	

2/76	Практическое занятие №20	Приготовление и подача мясных и рыбных салатов. Составить технологическую карту приготовления закуски из мидий. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готового блюда	2	2
2/78	Практическое занятие №21	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	2	
		<i>Самостоятельная работа.</i> Составление презентации на тему: «Холодные блюда и закуски из морепродуктов».	4	
2/80		Экзамен	2	
		<i>Итого:</i>	102- макс 36-ауд,	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначен

1 – *ознакомительный* (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю., Технология продуктов общественного питания. Сборник задач. Учебное пособие, Издательство: Инфра-М 2012 г., 256 стр.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания, Издательство: Лада, 2011 г., 680 стр.
3. Д. Говорова Сервировка стола от А до Я, Издательство: Эксмо, 2012г, 192 стр.
4. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемерово, 2008. - 140с.
5. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
14. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Умения:		
У1 Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Устный опрос
У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ

У3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;	Демонстрация умения . определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Тестирование
У4. Оценивать качество холодных блюд и закусок;	Демонстрация умения работать с документами	Оценивание контрольных и проверочных работ
У5. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	Демонстрация решения прикладных задач	Оценивание практических и самостоятельных работ
У.6.Соблюдение санитарно-гигиенических норм.	Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций	Оценивание практических и самостоятельных работ
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Правильное воспроизведение определений	Составление технологических карт. Составление технологических схем. Оценка выполнения практических заданий
32.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;	Правильно воспроизводит понятия при приготовлении холодных блюд и закусок;	Составление технологических карт. Составление технологических схем. Оценка выполнения практических заданий
33. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;	Правильно применение навыков при хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения	Составление технологических карт. Составление технологических схем.
34. Требования к качеству холодных блюд и закусок;способы сервировки и варианты оформления;температуру подачи холодных блюд и закусок;	Соблюдение минимизации отходов.	Фронтальный опрос
35. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила	Правильно применять виды технологического оборудования, производственного инвентаря	Оценивание контрольных и проверочных работ

их безопасного использования		
------------------------------	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
П 01.08 СЕРВИРОВКА СТОЛА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **П 01.08 «СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки 16675. Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме .

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар, кондитер: повышение квалификации , переподготовка профессиональной подготовки работников в области

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина П 01.08 «Сервировка стола» входит в профессиональный блок и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии «Повар, кондитер»

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины модуля – требования к освоения дисциплины:

В результате дисциплины П 01.08 «Сервировка стола» развиваются и формируются следующие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

У2 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

У3 складывать салфетки разными способами;

У4 соблюдать личную гигиену

У5 подготавливать посуду, приборы, стекло

У6 сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, бизнес ланчу по меню заказных блюд.

У7 соблюдать правила этикета.

знать:

З1 основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- 32 правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- 33 способы расстановки мебели в торговом зале;
- 34 правила подготовки торгового зала, с способы расстановки мебели в торговом зале;
- 35 правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.
- 36 варианты сервировки стола, современные направления
- 37 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- 38 приемы складывания салфеток
- 39 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

иметь практический опыт

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме;

1.3. Количество часов на освоение программы П 01. 08 «Сервировка стола»

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 час, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;
- лабораторных и практических – 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
лекций	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	-
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	-

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности: 4.3.1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины П 01.08 «Сервировка стола»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания			
	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания			
2/2	Тема 1.1 Введение.	Содержание 1 Цели и задачи курса. Классификация услуг общественного питания. Знакомство с профессией официант. 2 Методы и формы обслуживания	2	2
2/4	Тема 1.2 Характеристика торговых помещений , их оснащение.	Содержание Характеристика торговых помещений: понятие , виды, назначение. Зарисовать способы расстановки мебели в зале. Интерьер помещений. Оборудование залов.	2	
2/6	<i>Практическое занятие №1</i>	<i>Практическое занятие №1</i> Изучение оборудования залов Зарисовать способы расстановки мебели в зале	2	
2/8	Тема 1.3 Характеристика столового белья.	Содержание 1. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование. Скатерти, салфетки, ручки. Характеристика мольтона и наперона.	2	
2/10	<i>Практическое занятие №2</i>	<i>Практическое занятие №2</i> Подготовка столовой посуды к работе	2	2

2/12	Тема 1.4 Характеристика фарфоровой и керамической столовой посуды.		Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение. Требования, предъявляемые к посуде. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой. Правила хранения. . Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.	2		
2/14	Тема 1.5 Характеристика стеклянной и хрустальной посуды.	Содержание				
			Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика стеклянной и хрустальной посуды. Требования, предъявляемые к посуде. Правила ухода и хранения	2		
2/16	Тема 1.6 Характеристика металлической посуды.	Содержание				
			Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика металлической посуды. Требования, предъявляемые к посуде. Правила ухода и хранения	2		
2/18	Тема 1.7 Характеристика столовых приборов		Основные и вспомогательные приборы. Характеристика виды, назначение, характеристика. Правила ухода за приборами.			
2/20	Практическое занятие №3	Практическое занятие №3 Ознакомление со столовой посудой. (металлической и керамической) Подбор и распределение столовой посуды		2		
2/22	Практическое занятие №4	Практическое занятие №4 Ознакомление с ассортиментом стеклянной посуды и ее назначением. <i>Отработка навыков правил ухода за посудой</i>		2		
2/24	Практическое занятие №5	Практическое занятие №5 Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовых приборов к работе.		2		
Раздел 2. Этапы организации обслуживания						
2/26	Тема 2.1. Подготовка торговых залов к обслуживанию.	Содержание		2	2	
		1	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Расстановка мебели в залах.			
		2	Санитарно-гигиеническая подготовка зала к обслуживанию.			
2/28	Тема 2.2. Сервировка стола. Назначение и виды.	Содержание				
		1	Сервировка столов: понятие, виды, последовательность, основные требования		2	

		Предварительная сервировка. Дополнительная сервировка		
		2. Виды и формы салфеток. Назначение салфеток		
2/30	<i>Практическое занятие № 6</i>	<i>Практическое занятие № 6</i> Складывание салфеток простыми и сложными способами.	2	2
2/32	<i>Практическое занятие №7</i>	<i>Практическое занятие №7</i> Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.	2	
2/34	<i>Практическое занятие №8</i>	<i>Практическое занятие №8</i> Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола	2	
2/36	Тема 2.3. Нормы и правила этикета за столом	Содержание Основные правила и нормы поведения за столом.	2	2
2/38	<i>Практическое занятие №9</i>	<i>Практическое занятие №9</i> Основной и завершающий этапы обслуживания. Отработка приемов встречи и размещения гостей	2	
2/40	Дифференцированный зачет		2	
		Итого	ауд-40 лекц-20 прак-20	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов** организации обслуживания в организациях общественного питания; безопасности жизнедеятельности и охраны труда. **лабораторий** банкетный зал. Мастерских : учебного кулинарного цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, шкафы для наглядных пособий:

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест: столы производственные, электронные весы, электрическая печь, холодильник, миксер, набор необходимой посуды.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для СПО./ В.В.Усов. – М.: ИЦ Академия 2015. – 608

Дополнительная литература

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие для нач.проф. образования /М.:Издательский центр«Академия»,205.-272 с;

2. Кучер Л. С, Шкуратова Л. М Организация обслуживания на предприятии общественного питания: Учебник.-М.: Издательский дом «Деловая культура»,202.-544с;

3. Чалова Н. В. Практикум для официантов и барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (серия учебников 21 века»). Ростов н/Д:Феникс,202.-335с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания./В.В. Усов.-М.:Академия,2010.-432с;

5. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ./ В.И. Богушева .- Ростов н/Д :Феникс , 2008,- 253 с;

6. Радченко Л. А Обслуживание на предприятии общественного питания .- Ростов н/д; Феникс ,2007г,-384 с

7. Родионова Н.С, Дерканосова А.А., Тефикова С.И, Коломникова Я.Г., Современное состояние ресторанного бизнеса, Учебное пособие, ВПО,2013 г

8. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательство «КноРус», учебное пособие, СПО, -2013г, 328с.

9. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебник для бакалавров, Издательство «Дашков и К», 2014 г, 416 с.

Электронные ресурсы

1. Книга кулинара (Электронный ресурс) – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>

2. Электронная библиотека учебников (Электронный ресурс) – Режим доступа: <http://studentam.net>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства «Ресторанофф» (Электронный ресурс) – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru>

4. Издательская группа «Дело и сервис» (Электронный ресурс) – Режим доступа: <http://www.dis.ru>

	<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	<i>преподаватель</i>	<i>Н.И.Натарова</i>	<i>1.10.20</i>
<i>Проверил и согласовал</i>	<i>методист</i>	<i>Т.Д.Родионова</i>	<i>1.10.20</i>
<i>Версия 1.0</i>			<i>Страница 159 из 305</i>

5. Библиотека «Пси-фактора». Психология бизнеса .(Электронный ресурс) – Режим доступа :<http://psyfactor.org>

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации П 01. 08. «Сервировка стола» виды практик не предусматриваются.

1.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 (академических) часов в неделю.

На освоение профессионального модуля отводится 36 аудиторных часов.

Учебная и производственная практика П01. 08 «Сервировка стола» не предусмотрена.

Самостоятельная работа обучающихся с проводится методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. При реализации компетентного подхода предусматриваются использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

Перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике профессии в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения в пищевом производстве;
- ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП. 04 Экономические основы и правовые основы;
- ОП. 05. Основы безопасности жизнедеятельности.

Для реализации компетентного подхода использовать в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

4.3.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт

деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты профессиональные компетенции)	(освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК. 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания + ОК2+ОК 2.4+ ОК + ОК 6+ ОК6.3		- организует и проверяет подготовку зала к обслуживанию и приему гостей. демонстрирует умение: - организовывать процесс подготовки зала к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. - умение сервировать стол к завтраку, обеду, ужину. - складывать салфетки различными способами. демонстрирует правила личной гигиены	-устный опрос -оценка выполнения практического задания -Тестирование -Письменный опрос -Самостоятельная работа -Дифференцированный зачет

П.02.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 16675 ПОВАР, КОНДИТЕР

(НА БАЗЕ СПЕЦИАЛЬНОГО КОРРЕКЦИОННОГО ОБРАЗОВАНИЯ

2020

Рабочая программа профессионального модуля П П.02.01

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ

ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, ТЕСТА» по специальности:

16675 Повар,кондитер (коррекция) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) ФГОС № 1569 от 9 декабря 2016г. по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 16675 Повар,кондитер (коррекция), введена в ООП в соответствии с учебным планом специальности.

Разработчик: мастер производственного обучения ПАПТ с.Бершеть ,Натарова Надежда Игоревна

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей _____ « _____ »

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...	28

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 **ПОВАР, КОНДИТЕР**. На основании письма Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. . № 1569

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

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

Профессиональные компетенции

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 должен иметь:

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

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; • правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	294

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	240
в том числе:	
лекционные занятия	156
практические занятия	84
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Итоговая аттестация в форме экзамена – 6 часа	

2. Тематический план и содержание профессионального модуля П.02.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
П.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		240
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание	4
	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.	2/2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2/4
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание	12
	1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению мучных блюд, сдобных хлебобулочных изделий и сложных изделий из теста.	2/6
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/8
	3. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/10
	4. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	2/12

	5. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/14
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/16
	Практические занятия	6
	7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/18 2/20
	8. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2/22
Тема 1.3.	Содержание	8
<i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..	2/24
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2/26
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2/28
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2/30
	Практическое занятие	6
	6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2/32
	7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2/34
	8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2/36
Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 1		9
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	

преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание	6
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2/38
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2/40
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов	2/42
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	16
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2/44
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2/46
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2/48
	4. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2/50
	5. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2/52

	6.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/54
	7.Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	2/56
	8.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.	2/58
	Практические занятия	4
	8. Составление технологических схем и карт на сиропы и отделочные полуфабрикаты на их основе	2/60
	9. Расчет массы сырья для приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	2/62
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	Содержание	4
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2/64
	2.Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/66
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	8
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления.	2/68
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/70
	3. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	2/72
	4. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/74
	Практические занятия	4
	5. Приготовление кремов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2/76 2/78

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	4
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/80
	2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/82
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	2
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/84
	Практическое занятие	4
	2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2/86 2/88
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	6
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/90
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/92
	Практические занятия 3.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2/94

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		9
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2/96
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2/98
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	6
	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.	2/100
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..	2/102
	3. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2/104
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	10
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2/106
	2. 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.	2/108
	3. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного	2/110

	основного и его производных.	
	4. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	2/112
	5. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/114
	Практические занятия	4
	6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2/116 2/118
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	4
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/120
	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	2/122
	Практические занятия	12
	10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/124 2/126 2/128
	11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2/130 2/132 2/134
Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 3		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		9
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,		

инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1.	Содержание	6
<i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2/136
	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.	2/138
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/140
Тема 4.2.	Содержание	12
<i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/142
	2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного, пряничного, песочного теста.	2/144
	3. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/146
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста	2/148
	5. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/150
	6. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/152
	Практические занятия	28
	7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2/154 2/156
8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/158 2/160	

	9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/162 2/164
	10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2/166 2/168
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/170 2/172
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/174 2/176
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/178 2/180
Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 4		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	9
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Тема 5.1.	Содержание	14
<i>Изготовление и оформление пирожных</i>	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.	2/182
	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.	2/184

	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.	2/186
	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.	2/188
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2/190
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2/192
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2/194
	Практические занятия	6
	8. Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных	2/196
	9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/198 2/200
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	18
	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.	2/202
	2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/204
	3. 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	2/206

	4. 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.	2/208
	5. 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.	2/210
	6. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2/212
	7. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2/214
	8. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	2/216
	9. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	2/218
	Практические занятия	2
	10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/220
Тема 5.3. <i>Изготовление и печенья, пряников</i>	Содержание	4
	Ассортимент сложных видов печенья. Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	2/222
	Приготовление печенья из дрожжевого теста безопасным способом, из сдобного пресного теста, из песочного теста, из слоеного теста, миндального теста, воздушного теста. Технология приготовления пряников глазированных, медовых, «Тульских».	2/224
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	9

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.	
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	

Раздел 6 Организация производства кондитерского цеха Тема 6.1. Организация производства кондитерского цеха	Содержание учебного материала		10
	1	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	2/226
	2	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2/228
	3	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .	2/230
	4	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.	2/232
	5	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	2/234
	Практические занятия		6
	1.Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию		2/236
	2.Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		2/238
	3.Решение производственных ситуаций.		2/240
	Самостоятельная работа		
	-Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий -Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.		9
	Экзамен(6 часов)		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

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.

3.3. 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.: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 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», 2015. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.
23. 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.

3.4.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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

3.5. 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 (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп. 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> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>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:</p> <p>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

	Должность	Ф.И.О.	Дата
Разработал	преподаватель	Н.И.Натарова	1.10.20
Проверил и согласовал	методист	Т.Д.Родионова	1.10.20
Версия 1.0			Страница 184 из 305

	<p>вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>	

<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий;</p>

	<p>эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**П.02.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...	28

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 **ПОВАР, КОНДИТЕР**.

На основании письма Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. . № 1569

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

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

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

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 должен иметь:

<i>Практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> • подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; • приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; • подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
---------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; • порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; • ведение расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; • правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	294
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	240
в том числе:	
лекционные занятия	156
практические занятия	84
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Итоговая аттестация в форме экзамена – 6 часа	

2. Тематический план и содержание профессионального модуля П.02.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
П.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		240
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1.	Содержание	4
<i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	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.	2/2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2/4
Тема 1.2.	Содержание	12
<i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению мучных блюд, сдобных хлебобулочных изделий и сложных изделий из теста.	2/6
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/8
	3. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/10
	4. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	2/12

	5.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/14
	6.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/16
	Практические занятия	6
	7.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/18 2/20
	8. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2/22
Тема 1.3.	Содержание	8
<i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..	2/24
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2/26
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2/28
	4.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2/30
	Практическое занятие	6
	6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2/32
	7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2/34
	8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2/36

Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 1		
8. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
9. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
10. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
11. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		9
12. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
13. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
14. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1.	Содержание	6
<i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	4. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2/38
	5. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2/40
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов	2/42
Тема 2.2.	Содержание	16
<i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	5. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2/44
	6. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2/46
	7. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2/48
	4. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2/50

	5. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2/52
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/54
	7. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	2/56
	8. 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.	2/58
	Практические занятия	4
	8. Составление технологических схем и карт на сиропы и отделочные полуфабрикаты на их основе	2/60
	9. Расчет массы сырья для приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	2/62
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	Содержание	4
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2/64
	2. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/66
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	8
	5. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления.	2/68
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/70
	7. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	2/72
	8. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/74
	Практические занятия	4

	5. Приготовление кремов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2/76 2/78
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	4
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/80
	2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/82
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание	2
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/84
	Практическое занятие	4
	2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2/86 2/88
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание	6
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/90
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2/92

	Практические занятия 3.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2/94
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.		
8.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	9
9.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
10.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
11.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
12.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
13.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
14.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	4
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2/96
	4. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2/98
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	6
	4. 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.	2/100
	5. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..	2/102
	6. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2/104
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных</i>	Содержание	10
	6. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2/106

<i>изделий и хлеба</i>	7. 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.	2/108
	8. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2/110
	9. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.	2/112
	10. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/114
	Практические занятия	4
	6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2/116 2/118
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	4
	3. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/120
	4. 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	2/122
	Практические занятия	12
	10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2/124 2/126 2/128
	11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2/130 2/132 2/134
Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 3 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		9

10.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
11.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
12.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
13.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
14.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
15.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
16.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1.	Содержание	6
<i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2/136
	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.	2/138
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/140
Тема 4.2.	Содержание	12
<i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/142
	2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного, пряничного, песочного теста.	2/144
	3. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/146
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста	2/148
	5. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2/150
	6. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации,	2/152

	требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия	28
	7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2/154 2/156
	8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2/158 2/160
	9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/162 2/164
	10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2/166 2/168
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2/170 2/172
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2/174 2/176
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2/178 2/180
	Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 4	
	9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
	10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
	11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
	12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.	9
	13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
	14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
	15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
	16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Тема 5.1.	Содержание	14
<i>Изготовление и оформление пирожных</i>	8. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и	2/182

	отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	9. 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.	2/184
	10. 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.	2/186
	11. 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.	2/188
	12. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2/190
	13. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2/192
	14. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2/194
	Практические занятия	6
	8. Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных	2/196
	9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2/198 2/200
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	18
	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.	2/202
	2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/204
	3. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.	2/206

	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	
	4. 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.	2/208
	5. 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.	2/210
	6. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2/212
	7. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2/214
	8. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	2/216
	9. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	2/218
	Практические занятия	2
	10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2/220
Тема 5.3.	Содержание	4
<i>Изготовление и печенья, пряников</i>	Ассортимент сложных видов печенья. Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	2/222
	Приготовление печенья из дрожжевого теста безопасным способом, из сдобного пресного теста, из песочного теста, из слоеного теста, миндального теста, воздушного теста. Технология приготовления пряников глазированных, медовых, «Тульских».	2/224

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</p> <p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	9
---	----------

<p>Раздел 6 Организация производства кондитерского цеха</p> <p>Тема 6.1. Организация производства кондитерского цеха</p>	Содержание учебного материала		10
	1	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	2/226
	2	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2/228
	3	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .	2/230
	4	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.	2/232
	5	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	2/234
	Практические занятия		6
	1.Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию		2/236
	2.Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		2/238
	3.Решение производственных ситуаций.		2/240
Самостоятельная работа			
<p>-Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>-Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых</p>		9	

	в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.	
	Экзамен(6 часов)	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

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.

3.3. Печатные издания:

24. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.
25. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.
26. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
27. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
28. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
29. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
30. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
31. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
32. 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.
33. 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, 2015. – III, 10 с.
34. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
35. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.

36. 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», 2015. – 336 с.
37. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
38. 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.
39. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
40. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
41. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
42. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
43. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
44. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
45. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.
46. 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.

3.4.Электронные издания:

- 8.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].
- 9.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].
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. 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.
12. 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
13. 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:
14. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.5.Дополнительные источники:

- 4.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.
- 5.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.
- 6.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 (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.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> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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</p>	<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

	Должность	Ф.И.О.	Дата
Разработал	преподаватель	Н.И.Натарова	1.10.20
Проверил и согласовал	методист	Т.Д.Родионова	1.10.20
Версия 1.0			Страница 211 из 305

	<p>охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**П.02.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ КОНДИТЕРСКОЙ, ШОКОЛАДНОЙ ПРОДУКЦИИ И
МОРОЖЕНОГО**

3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16675 **ПОВАР, КОНДИТЕР**. На основании письма Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. . № 1569

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

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

	ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

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 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 кондитерских изделий
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Проводить приготовление сложных муссовых тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом
ПК1.2	Проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет
ПК 1.3	Проводить приготовление композиций из шоколада
ПК 1.4	Проводить приготовление изделий из марципана, мастики
ПК 1.5	Проводить приготовление изделий из карамели

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь:

Практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • ПО 1 - разработки ассортимента муссовых тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом • ПО 2 - разработки ассортимента конфет погружным способом, корпусных конфет • ПО 3 - разработки ассортимента сложных композиций из шоколада • ПО 4 - разработки ассортимента сложных изделий из мастики и марципана • ПО 5 - разработки ассортимента сложных изделий из карамели
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • ПО 6 - выполнения технологического процесса приготовления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом • ПО 7 - выполнения технологического процесса приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет • ПО 8 - выполнения технологического процесса приготовления сложных композиций из шоколада • ПО 9 - выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из мастики и марципана • ПО 10 - выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из карамели • ПО 11 - оформления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом • ПО 12 - оформления конфет, приготовленных погружным способом и корпусных конфет • ПО 13 - оформления сложных композиций из шоколада • ПО 14 - оформления сложных изделий из мастики и марципана • ПО 15 - оформления сложных изделий из карамели
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • У 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции 5 • У 2 - выбирать различные способы и приемы приготовления, и готовить различные выпечные и отделочные полуфабрикаты для тортов, пирожных, десертов и шоколадной продукции; • У 3 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий • У 4 - приготавливать различные начинки, наполнители для конфет • У 5 - темперировать шоколад • У 6 - владеть техникой работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление • У 7 - владеть техниками отделки сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции: глазировать, выполнять роспись королевской глазурью, обсыпать, декорировать карамелью, шоколадом, мастикой и т.д. • У 8 - использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре • У 9 - владеть техниками моделирования из марципана и

	<p>мастики, карамели</p> <ul style="list-style-type: none"> ● У 10 - подать кондитерские изделия в соответствии со стилем обслуживания ● У 11 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции ● У 12 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием ● У 13 - соблюдать санитарные требования ● У 14 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами
Знать	<ul style="list-style-type: none"> ● 3 1 - актуальные направления и современные тенденции в приготовлении и оформлении сложных кондитерских изделий ● 3 2 - особенности национальных традиций ● 3 3 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ● 3 4 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ● 3 5 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ● 3 6 - ассортимент сложных выпечных и отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных, десертов и шоколадной продукции ● 3 7 - технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ● 3 8 - способы и правила темперирования шоколада ● 3 9 - методы приготовления композиции из шоколада ● 3 10 - температурный режим и правила приготовления корпусных и нарезных конфет, трюфелей ● 3 11 - основные критерии оценки качества сложных

	<p>десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3 12 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных кондитерских изделий ● 3 13 - меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями ● 3 14 - принципы и приемы презентации сложной кондитерской и шоколадной продукции потребителям ● 3 15 - требования к безопасности хранения сложных кондитерских изделий ● 3 16 - требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124
в том числе:	
лекционные занятия	84
практические занятия	40
Из них самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Итоговая аттестация в форме экзамена – 6 часа	

2. Тематический план и содержание профессионального модуля П.02.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
П.02.01 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		124
Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки сырья и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1. Тема 1.1. Оборудование кондитерского цеха	Содержание	4
	1. Механическое оборудование кондитерского цеха: Машины для подготовки кондитерского сырья – мукопросеиватель МПМ-800, СМ24-300, механизм для дробления орехов и растирания мака МДП-11-1, экстрактор МС3-40, тестомесильные машины ТММ1М, МТМ-15, МТИ-100; тестораскаточная машина МРТ-60М; взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60, МС4-20- устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2/2
	2. Тепловое оборудование кондитерского цеха: фритюрницы ФЭСМ-20 и ФНЭ-40, вращающаяся жаровня ЖВЭ-720; пекарные шкафы ШПЭМС-3; кондитерская печь КЭП-400-устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации	2/4
	Практическая работа № 1.	2
	Механическое оборудование кондитерского производства – изучение устройства, принципа работы, приобретение эксплуатационных навыков, требования безопасности труда	2/6
Тема 1.2. Организация рабочих мест в кондитерском цехе	Содержание	6
	1. Назначение кондитерского цеха и особенности организации работы.	2/8
	2. Безопасность в цехе и охрана труда	2/10
	3. Организация рабочих мест кондитерского цеха - оборудование рабочих мест, производственный инвентарь	2/12

	Практическая работа № 2	4
	Ознакомление с организацией рабочих мест в кондитерском цехе	2/14 2/16
Тема 1.3. Сырьё для кондитерского производства	Содержание	10
	1. Основные виды сырья – мука и крахмал, сахар, – ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/18
	2. Основные виды сырья жиры, яичные продукты – ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/20
	3. Вспомогательное сырьё - молочные продукты, овощи и фрукты, ягоды,– ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/22
	4. . Вспомогательное сырьё орехи, вина, эссенции, пряности,– ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/24
	5.Красители, пищевые кислоты, желирующие вещества, разрыхлители, ароматические вещества и загустители – характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/26
	Практическая работа №3	4
	Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству	2/28
	Практическая работа №4	
	Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья и подготовка его к производству	2/30
Тема 1.4. Подготовка сырья к производству	Содержание	14
	1. Сорты муки. Главные характеристики, правила и условия хранения, подготовка к производству.	2/32
	2. Сорты муки. Главные характеристики, правила и условия хранения, подготовка к производству.	2/34
	3. Использование молока в кондитерском производстве. Заменители натурального молока (сухое молоко, сгущенное с сахаром).	2/36
	4. Молочные продукты: сливки, сметана, творог. Подготовка их и использование.	2/38
	5. Подготовка масла сливочного, маргарина, жира для фритюра.	2/40
	6. Подготовка яиц к производству. Заменители яиц (яичный порошок, меланж) – подготовка и использование.	2/42
	7. Подготовка пряностей, вкусовых веществ, вин, коньяков, пищевых кислот, эссенций и их использование.	2/44

Тема 1.4. Отделочные полуфабрикаты	Содержание	16
	1.Приготовление кремов на сливочном масле, технология приготовления, использование, сроки реализации, требования к качеству.	2/46
	2.Крем «Основной», «Новый», «Шарлотт», «Глясе», «Пражский».	2/48
	3.Приготовление белковых кремов, технология приготовления, использование, сроки реализации, требования к качеству.	2/50
	4.Крем белковый сырцовый, крем белковый заварной, крем «Зефир», крем «Птичье молоко».	2/52
	5.Украшения из посыпок, рисовальной массы, глазури.	2/54
	6.Технология приготовления посыпок, рисовальной массы и сырцовой глазури. Их применение, сроки реализации, требования к качеству	2/56
	7.Украшения из желе, мастики, марципана.	2/58
	8.Технология приготовления желе, мастики сырцовой, марципана сырцового. Их применение, сроки реализации, требования к качеству	2/60
	Практическая работа №5 Составить технологическую карту приготовления кремов на сливочном масле: - крем «Основной», - «Новый»,	2/62
Практическая работа №6 Составить технологическую схему приготовления белковых кремов: - крем белковый сырцовый, - крем «Зефир»	2/64	
Практическая работа №7 Приготовление посыпок, рисовальной массы и сырцовой глазури.	2/66	
Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 1		16
15. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
16. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
17. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
18. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
19. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
20. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
21. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление кондитерских изделий		

	Содержание	14
Тема 2.1. <i>Классификация кондитерских изделий. Значение в питании человека</i>	7. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерских изделий. Значение в питании человека.	2/68
Тема 2.2. <i>Приготовление помады</i>	8. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2/70
Тема 2.3. <i>Приготовление карамели</i>	3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/72
Тема 2.4. <i>Приготовление желе</i>	4. 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.	2/74
	Практическая работа №8 Расчет массы сырья для приготовления желе	2/76
	Практическая работа №9 Составление технологических схем и карт на сахарные, молочные, шоколадные помады.	2/78
Тема 2.5. <i>Приготовление варенье, джемы, повидла, конфитюр</i>	Варенье, джемы, повидла, конфитюр. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/80
Тема 2.6. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/82
	Практическая работа №10. Составить технологическую схему приготовления марципана и мастики	2/84
Тема 2.7. <i>Приготовление безе, меренги</i>	Безе, меренга, ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/86

Тема 2.8. Приготовление зефира	Зефир, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/88
	Практическая работа №11 Приготовление зефира. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2/90
	Практическая работа №12 Решение производственных ситуаций.	2/92
Тема 2.9. Приготовление муссов и самбук	Муссы и самбуки их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, правила и варианты оформления	2/94
	Практическая работа №13 Составление технологических схем и карт на муссы и самбуки различного ассортимента	2/96
Тема 2.10. Приготовление мармелада и цукатов	Приготовление мармелада и цукатов. Виды мармелада в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из мармелада, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/98
Тема 2.11. Приготовление пастилы	Пастила, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/100
	Практическая работа №14 Решение производственных ситуаций на взаимозаменяемость сырья	2/102
	Практическая работа №15 Расчет массы сырья для приготовления пастилы	2/104
Тема 2.12. Приготовление конфет разнообразного ассортимента	Приготовление конфет разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий, леденцов, ириса. Особенности оформления. Подготовка к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	2/106

	Практическая работа №16 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления конфет разнообразного ассортимента	2/108
Тема 2.13. Приготовление грильяжа и козинаков	Приготовление грильяжа и козинаков правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/110
Тема 2.14. Шоколад	Ассортимент шоколада. Приготовление шоколада, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные технологии приготовления композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада	2/112
	Практическая работа №17 Решение производственных ситуаций на взаимозаменяемость сырья	2/114
	Практическая работа №18. Составить технологическую схему приготовления козинаков	2/116
Тема 2.15. Приготовление восточных сладостей халвы и лукума	Приготовление восточных сладостей халвы и лукума. Особенности оформления. Подготовка к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/118
Тема 2.16. Мороженое	Мороженое. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/120
	Практическая работа №19	2/122
	Практическая работа №20 Расчет массы сырья для приготовления мороженого	2/124
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 15. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 16. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 17. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	16

	<p>18. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>19. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>20. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
--	---	--

	Экзамен(6 часов)	
--	------------------	--

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

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.

3.3. Печатные издания:

47. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
48. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.
49. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
50. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
51. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
52. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
53. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
54. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
55. 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.

56. 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, 2015. – III, 10 с.
57. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
58. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
59. 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», 2015. – 336 с.
60. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
61. 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.
62. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
63. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
64. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
65. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
66. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
67. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
68. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.

69. 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.

3.4.Электронные издания:

15. 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].

16. 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].

17. 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.

18. 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.

19. 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

20. 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:

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

3.5.Дополнительные источники:

7.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.

- 8.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.
- 9.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 (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.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> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и</p>	<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

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание</p>	

<p>изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <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. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в</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> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность</p>	
--	---	--

	упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации,</p> <p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий</p>	

технологии в профессиональной деятельности	для реализации профессиональной деятельности	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФК. 00 Физическая культура**

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
6	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00. Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы, в соответствии с ФГОС по профессии **Повар**

Программа учебной дисциплины может быть использована — в качестве дидактического средства при проведении кружков, секции в рамках дополнительного образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ФК 00. «Физическая культура».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 80 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часа;

(все 40 часов - ЛПЗ)

самостоятельной работы обучающегося 40 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>40</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета в 1-ом семестре и дифференцированный зачет во 2-ом семестре.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Легкая атлетика		20	
		Практические занятия	10	1
2/2	1.	№1 Легкая атлетика. Техника безопасности при беге. Овладение и закрепление техники прыжка в длину с места	2л	
2/4	2.	№ 2 Легкая атлетика. Техника бега на средние дистанции. Совершенствование техники бега на короткие дистанции 100метров.	2п	
2/6	3.	№ 3 Легкая атлетика. Техника бега на короткие дистанции. Совершенствование техники выполнения специальных упражнений.	2п	
2/8	4.	№ 4 Легкая атлетика. Совершенствование техники бега на короткие дистанции 400 метров.	2п	
2/10	5.	№ 5 Легкая атлетика. Совершенствование техники бега на средние дистанции 1000 метров. Контрольный урок.	2п	
		Самостоятельная работа	10	
		1. Совершенствование техники бега на короткие, средние и длинные дистанции, дыхательные упражнения, утренняя гимнастика.	10	
	Раздел 2. Баскетбол		20	
		Практические занятия	10п	
2/12	1.	№ 6 Баскетбол. Техника безопасности на уроках баскетбола. Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.	2п	
2/14	2	№ 7 Баскетбол. Закрепление техники перемещения, ведения б/б мяча.	2п	
2/16	3	№ 8 Баскетбол. Закрепление техники передачи мяча.	2п	
2/18	4	№ 9 Баскетбол. Закрепление техники штрафного броска.	2п	
2/20	5	№ 10 Баскетбол. Учебная игра.	2п	
		Самостоятельная работа	10с	

		1.	Совершенствование техники владения баскетбольным мячом, выполнение комплексов специальных упражнений на развитие быстроты и координации. Тренировочная игра. Посещение секции .	10	1
	Раздел 3. Волейбол			20	
		Практическое занятие		10п	
2/22		1.	№12 Волейбол. Техника безопасности. Владение техникой верхней и нижней передачи мяча в волейболе.	2п	
2/24		2	№ 13 Волейбол. Закрепление техники передачи мяча в парах.	2п	
2/26		3	№ 14 Волейбол. Закрепление техники нападающего удара.	2п	
2/28		4	№ 15 Волейбол. Закрепление техники верхней подачи мяча.	2п	
2/30		5	№ 16 Волейбол. Учебная игра.	2п	1
		Самостоятельная работа		10с	
		1.	Совершенствование техники владения мячом в волейболе, выполнение утренней гимнастики, составление комплексов дыхательных упражнений, на развитие прыгучести и координации. (Посещение секции по волейболу)	10	
	Раздел 4. Лыжная подготовка			20	
		Практические занятия		10п	
2/32		1.	№ 17 Лыжный спорт. Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. Обучение и закрепление технике лыжных ходов на учебном круге.	2п	
2/34		2.	№18 Лыжный спорт. Совершенствование лыжных ходов. Совершенствование техники лыжных ходов на учебном круге.	2п	
2/36		3	№19 Лыжный спорт. Совершенствование спусков и подъемов. Обучение и закрепление технике подъема и спусков.	2п	
2/38		4	№ 20 Лыжный спорт. Совершенствование техники конькового хода.	2п	
2/40		5	Зачёт. Прыжки с места, прыжки на скакалке, пресс, сгибание рук, подтягивание на перекладине.	2п	
		Самостоятельная работа		10с	
		1.	Совершенствование техники лыжного хода по дистанции, подъемы и спуски с гор. Прогулки на лыжах (коньках)	10	

Для характеристики уровня усвоения 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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

7 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета и спортивного зала:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.

Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- лыжный инвентарь;
- баскетбольные, волейбольные, гандбольные, футбольные, теннисные мячи;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для бадминтона и настольного тенниса и т.д.

8 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь/ В.И.Ильинич. – М.: Гардарики, 2008.
2. Ильинич В.И. Физическая культура студента: Учебник для студентов высших учебных заведений / Под общей редакцией В.И. Ильинича. – М.: Гардарики, 2009.
3. Евсеева С.П. Теория и организация адаптивной физической культуры: Учебник/ Под ред. проф. С.П. Евсеева. – М.: Советский спорт, 2005.
4. Никифорова Г.С. Психология здоровья: Учебник для вузов/Под ред. Г.С. Никифорова. – М.; СПб.: «Питер», 2006.

Интернет-ресурсы:

1. www.lib.sportedu.ru
2. www.school.edu.ru
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

Дополнительные источники:

1. Волков В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2009.
2. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.: АО "Аспект Пресс", 1995г.
3. Лутченко Н.Г. Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 1999.
4. Родиченко В.С. и др. Олимпийский учебник студента: Пособие для формирования системы олимпийского образования в нефизкультурных высших учебных заведениях / В.С.Родиченко – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Советский спорт, 2009.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

9 **Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а

также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Оценка результатов выполнения комплексов упражнений, тестирования физических качеств по дневнику самоконтроля.
Знания:	
1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	Оценка результатов тестирования, физической подготовленности студентов по видам спорта

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

АК.01 «Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций»

Содержание

Паспорт рабочей программы

.

Структура и содержание учебной дисциплины

.

Условия реализации рабочей программы учебной
дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной
дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 «Повар» 12901 Кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций» входит в состав дисциплин адаптивного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- преодолевать психологические барьеры, мешающих полноценному самовыражению;
- владеть навыками практического самопознания, эмпатии, критичности и гибкости установок, адекватной самооценки;
- владеть навыками эмоциональной и поведенческой саморегуляции, рефлексии и обратной связи;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- систему понятий и представлений, необходимых для психологического анализа своей личности, группы и социально-психологических ситуаций;

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 3. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **80 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **80 часов**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лекционные занятия	22
практические занятия	58
Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа (из практических)	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций»**

№заятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
2/2	Введение	Цели и задачи учебной дисциплины. Знакомство. Анкетирование с целью диагностики контингента.	6-макс 2-ауд	2
2/4		Знакомство с учебным заведением, история техникума, правила внутреннего распорядка.	4	
2/6	Практическое занятие №1	Тренинговое занятие «Какой Я?»		
2/8	Практическое занятие №2	Тренинговое занятие «Познавая себя, познаешь других».		
	Раздел 1. Сущность социальной адаптации.		6-макс 6-ауд	
2/10	Тема1.1. Знакомство с понятиями «социальная адаптация» и «социализации личности»	Виды, этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).		2
2/12	Тема1.1. Знакомство с понятиями «социальная адаптация» и «социализации личности»	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный).		
2/14	Тема1.1. Знакомство с понятиями «социальная адаптация» и «социализации личности»	Дезадаптация: понятие, причины.		
2/16	Практическое занятие №3	Тренинговое занятие «Визитка»		
2/18	Практическое занятие №4	Тренинговое занятие «Визитка» (продолжение)		

2/20	Практическое занятие №5	Тренинговое занятие «Здравствуй Я, мой любимый!»		
2/22	Практическое занятие №6	Тренинговое занятие «Здравствуй Я, мой любимый!» (продолжение)		
2/24	Тема1.2. Семья, как один из основных факторов социализации.	Функции семьи, стадии развития семьи. Семейные кризисы		
2/26	Практическое занятие №7	Тренинговое занятие «Единство»		
2/28	Тема1.3. Группа сверстников, как фактор социализации.	Проблемы социализации в подростковой среде		
2/30	Практическое занятие №8	Тренинговое занятие «Я тебя понимаю»		
	Раздел 2. Развитие коммуникативных навыков		13-макс 6-ауд	
2/32	Тема2.1. Сущность и основные характеристики общения. Деловой этикет.	Сущность и основные характеристики общения.		
2/34		Общение как процесс взаимодействия и восприятия людьми друг друга.		
2/36		Деловой этикет: сущность, требования, принципы.		
2/38		Правила общения по телефону, интернет-переписки		
2/40	Практическое занятие №9	Тренинговое занятие «Я общаюсь»	4	
2/42	Практическое занятие №10	Тренинговое занятие «Я умею слушать»		
2/44	Тема2.2. Эмоциональная сторона общения	Человеческие эмоции и чувства, их проявления и функции		

2

2/46	<i>Практическое занятие №11</i>	Тренинговое занятие «Что я чувствую»		
2/48	<i>Практическое занятие №12</i>	Тренинговое занятие «Мир эмоций»		
2/50	<i>Практическое занятие №13</i>	Тренинговое занятие «Чувства и эмоции»		
2/52	<i>Практическое занятие №14</i>	Тренинговое занятие «Здравствуй, друг»		
	<i>Раздел 3. Формирование уверенного поведения – залог успешности</i>			
2/54	<i>Практическое занятие №15</i>	Тренинговое занятие «Моё уникальное «Я»		
2/56	<i>Практическое занятие №16</i>	Тренинговое занятие «Как превратить недостатки в достоинства»		
2/58	<i>Практическое занятие №17</i>	Тренинговое занятие «Я в бумажном зеркале»		
2/60	<i>Практическое занятие №18</i>	Тренинговое занятие «Тренировка уверенного поведения»		
2/62	<i>Практическое занятие №19</i>	Тренинговое занятие «Манипуляция»		
2/64	<i>Практическое занятие №20</i>	Тренинговое занятие «Защитные механизмы личности» ЧАСТЬ 1		
2/66	<i>Практическое занятие №21</i>	Тренинговое занятие «Защитные механизмы личности» ЧАСТЬ 2		
2/68	<i>Практическое занятие №22</i>	Тренинговое занятие «Защитные механизмы личности» ЧАСТЬ 3		
	<i>Раздел 4. «Береги здоровье смолоду». Профилактика употребления ПАВ</i>		14-макс 12-ауд	
2/70	<i>Практическое занятие №23</i>	Тренинговое занятие «Враги твоего здоровья» ЧАСТЬ 1		2

2/72	Практическое занятие №24	Тренинговое занятие «Враги твоего здоровья» ЧАСТЬ 2		
2/74	Практическое занятие №25	Тренинговое занятие «Враги твоего здоровья» ЧАСТЬ 3		
2/76	Практическое занятие №26	Тренинговое занятие «Подари себе жизнь!»		
2/78	Практическое занятие №27	Тренинговое занятие «Умей сказать «нет»»		
2/80		Зачет		2
		<i>Итого:</i>	39 - макс 26-ауд, 13- сам. работа	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного мягкими стульями, расположенными по кругу, компьютером, кинопроектором, аудиопроигрывателем.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Майерс Д. Социальная психология. – М., 2002.
2. Павлова Л.Г. Основы делового общения. – М., 2006.

Дополнительная литература:

1. Самоукин А.И. Самоукина Н.В. Выбор профессии: путь к успеху. – Дубна, 2000.
2. Селевко Г.К. Найди себя./ М.: Народное образование, 2006
3. Селевко Г.К. Реализуй себя./ М.: Народное образование, 2008
4. Скаженик Е.Н. Практикум по деловому общению./ Учеб.пособие. Таганрог, изд-во ТРТУ, 2005

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - преодолевать психологические барьеры, мешающих полноценному самовыражению; - владеть навыками практического самопознания, эмпатии, критичности и гибкости установок, адекватной самооценки; - владеть навыками эмоциональной и поведенческой саморегуляции, рефлексии и обратной связи;	Тренинг (наблюдение) Самодиагностика Психодиагностика
Результаты (освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: - систему понятий и представлений, необходимых для психологического анализа своей личности, группы и социально-психологических ситуаций;	Тестирование

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

16675 «Повар» 12901 Кондитер

Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 «Повар» 12901 Кондитер

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Социальная адаптация и профилактика кризисных ситуаций» входит в состав дисциплин адаптивного цикла.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- преодолевать психологические барьеры, мешающих полноценному самовыражению;
- владеть навыками практического самопознания, эмпатии, критичности и гибкости установок, адекватной самооценки;
- владеть навыками эмоциональной и поведенческой саморегуляции, рефлексии и обратной связи;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- систему понятий и представлений, необходимых для психологического анализа своей личности, группы и социально-психологических ситуаций;

Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 3. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лекционные занятия	22
практические занятия	58
Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа (из практических)	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
АК.02. «Специальное рисование и лепка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Основой для разработки являлась основная профессиональная образовательная программа по профессии 16675 Повар; 12901 кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина АК.02 «Специальное рисование и лепка» относится к группе общепрофессиональных дисциплин, изучается на 1,2 курсе

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

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны

знать:

31. технику рисунка и ее многообразие;
32. технику выполнения рисунка с натуры;
33. композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
34. законы композиции, выразительные средства композиции;
35. технику лепки элементов украшения для тортов;

уметь:

- У1. рисовать различного вида орнамент;
- У2. рисовать с натуры предметы геометрической формы, домашнего обихода, фрукты и овощи, пирожные и торты различной формы;
- У3. рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- У4. выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента, украшений для торта используя законы композиции;

10 В результате изучения дисциплины «Специальное рисование и лепка» формируются компетенции

- общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студентов – 80 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 80 часа;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	--
лекций	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	-
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка»

№занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	<i>Раздел 1. Рисование</i>		16/26/21	
2/6	Тема 1.1. Введение. Основы рисования.	Цель и задачи рисования. Техника рисунка и ее многообразии. Техника рисунка. Выразительность линий. Линии в рисунке. Техника проведения линий от руки. Техника деления линий на пропорциональные отрезки. Материалы для рисования: бумага, карандаши, кисти, краски. Начальные упражнения по рисованию.	6	1
2/10	Практическая работа №1	1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 2. Деление линий на пропорциональные отрезки.	4	
2/16	Тема 1.2. Орнамент и его виды.	Техника рисования дуг, окружностей, овалов. Способы и приёмы построения мотивов орнамента. Связь упражнений по рисованию с работой технолога: развитие глазомера и чувства пропорций, творческого подхода к работе, фантазии, воображения, чувства композиции.	6	1
2/20	Практическая работа №2	1. Рисование дуг, окружностей, овалов. Рисование круга внутри квадрата. 2. Рисование ленточного орнамента. Рисование сетчатого орнамента.	4	
		<i>Самостоятельная работа</i> <i>Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров.</i> <i>Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.</i>	5	1

	Раздел 2. Рисование с натуры			
2/24	Тема 2.1. Рисование с натуры объёмных предметов геометрической форм	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком...	4	<i>1</i>
2/28	Практическая работа №3	Рисование с натуры геометрических фигур (куба, призмы, шара, пирамиды).	4	
2/34	Тема 2.1. Рисование с натуры объёмных предметов домашнего обихода .	Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Анализ формы тарелки, бокала (или стакана), кувшина	6	
2/38	Практическая работа №4	Рисование с натуры тарелки, стакана с водой или глиняного кувшина.	4	
2/42	Тема 2.2 Рисование с натуры фруктов и овощей.	Формы растительного мира – основа для построения орнаментов для художественной отделки тортов и пирожных. Анализ формы и оттенков цвета изображаемых фруктов и овощей. Натюрморт.	4	
2/46	Практическая работа №5	Рисование с натуры яблок, груш, моркови. Рисование натюрморта.	4	<i>1</i>
2/50	Тема 2.3. Рисование с натуры пирожных и тортов.	Значение цвета в кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Законы композиции. Композиция пирожных и тортов различной формы..	4	<i>1</i>
2/54	Практическая работа №6	Рисование с натуры пирожные и торты различной формы. Элементы художественного оформления пирожных и	4	

		тортов. Бордюры		1
		<i>Самостоятельная работа</i> <i>Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами</i>	6	
	Раздел 3. Композиция тортов		2	1
2/60	Тема 3.1. Законы композиции тортов	Выразительные средства композиция тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов	6	
2/66	Практическая работа № 7, 8,9	Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции	6	1
		<i>Самостоятельная работа</i> <i>Сообщение по теме: «Современные направления в оформлении тортов».</i> <i>Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию)</i>	6	
	Раздел 4. Лепка			
2/72	Тема 4.1 Введение. Основы лепки.	1. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы	6	1
2/78	Практическая работа № 10, 11, 12	1. Выполнение лепки орнамента (по заданию)	6	1

		2. Разработка эскизов макетов тортов. 3. Изготовление макетов тортов по эскизам		
		<i>Самостоятельная работа</i> <i>Лепка элементов торта.</i> <i>Сообщение по теме: «Лепка из мастики и марципана»</i>	4	
2/80	Обобщение	Зачет	2	
		<i>Итого</i>	80 - макс 80-ауд,	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач).

11 3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся- 15 ;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисования и лепки»;
- комплект материалов рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2018.

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2017.

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2019.

Дополнительные источники:

Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.

Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.

12 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

13 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Умения:		
У1. рисовать различного вида орнамент;	Демонстрация умения выполнения упражнений по рисованию и различного вида орнамента	- тестовый контроль; - выполнение и защита практических работ и самостоятельных работ
У2. рисовать с натуры предметы геометрической формы, домашнего обихода, фрукты и овощи, пирожные и торты различной формы;	Демонстрация умения выполнения рисунка с натуры и защиты практических работ	Оценивание практических и самостоятельных работ
У3. рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;	Демонстрация умения выполнения рисунка с натуры и защиты практических работ	Оценивание практических и самостоятельных работ
У4. выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента, украшений для торта используя законы композиции;	Демонстрация умения выполнения лепки фруктов, овощей, макетов тортов и защиты практических работ	Оценивание контрольных и проверочных работ
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31. технику рисунка и ее многообразие; 32. технику выполнения рисунка с натуры;	правильное воспроизведение техники рисунка с натуры.	<i>Фронтальный опрос</i>

<p>33. композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; 34. законы композиции, выразительные средства композиции;</p>	<p>Правильность и последовательность работы над рисунком соблюдая законы композиции</p>	<p><i>Фронтальный опрос</i></p>
<p>35. технику лепки элементов украшения для тортов;</p>	<p>Правильно понимает технику лепки.</p>	<p><i>Тестирование фронтальный опрос</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
АК.03 «Поиск работы и трудоустройство»
Профессионального обучения
16675 Повар
12901 Кондитер

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины АК.03 «Поиск работы и трудоустройство» является частью Адаптивного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки по программе профессионального обучения 16675 Повар, 12901 Кондитер. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в адаптивный цикл и является учебной дисциплиной по выбору из обязательных предметных областей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при - трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;
- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с

кандидатом на замещение вакансии;

- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые общие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов - **48** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **48** часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекционные занятия	28
практические занятия	20
Итоговая аттестация в форме дифференциального зачета – 2 часа (<i>из практических</i>)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Этика и психология общения»

№заяния	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	<i>Раздел 1. Введение</i>		10-ауд	2
2/2	Тема 1.1 Основы рыночной экономики и рынок труда	Экономика как система хозяйствования. Благо. Потребности Ограниченность ресурсов. Проблема выбора.	2	
2/4		Рынок труда: понятия, функции, элементы. Конкуренция на рынке труда	2	
2/6		Основы законодательства РФ в области трудоустройства. Правовое регулирование трудового законодательства	2	
2/8	Практическое занятие №1	«Анализ экономической ситуации на рынке труда»	2	
2/10	Практическое занятие №2	«Обсуждение статей ТК РФ»	2	
	<i>Раздел 2. Технологии трудоустройства</i>		22-ауд	
2/12	Тема 2.1 Занятость населения	Занятость населения. Безработица. Психологические состояния при потере работы	2	
2/14	Тема 2.2. Методы поиска работы	Личная мотивация трудовой деятельности Выявление вакансий по предложенным вариантам СМИ. Оплата труда	2	

2/16		План поиска работы , составление автобиографии Формирование личного досье	2	
2/18		Подготовка документов для трудоустройства Проведение телефонных переговоров с работодателем	2	
2/20		Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Собеседование Ошибки при собеседовании	2	
2/22		Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Собеседование Ошибки при собеседовании	2	
2/24	Практическое занятие №3	«Составление алгоритма действий в случае потери работы»	2	
2/26	Практическое занятие №4	«Составление личного плана поиска работы»	2	
2/28	Практическое занятие №5	«Составление автобиографии»	2	
2/30	Практическое занятие №6	Составление резюме, сопроводительное письмо	2	
2/32	Практическое занятие №7	Ролевая игра «Собеседование и составление отчета о результатах переговоров»	2	
	Раздел 3. Профессиональная адаптация и основы профессиональной этики		24-ауд	
2/34	Тема 3.1. Профессиональная адаптация	Психологический климат в коллективе. Правила адаптации в новом коллективе	2	2

2/36	Тема 3.2. Групповая динамика	Коллектив и команда. Как стать лидером в коллективе. Планирование и реализация карьеры.		
2/38	Тема 3.3. Основы профессиональной этики	Профессиональная этика. Деловой этикет. Сущность эстетического воспитания, его значение. Эстетические требования к внешнему облику. Понятие об эстетическом вкусе. Интерьер рабочего помещения	2	
2/40	Практическое занятие №8	Анализ собственных резервов и ограничений		
2/42	Практическое занятие №9	Составление трудового договора		
	Раздел 4. Профессиональный стресс			
2/44	Тема 4.1. Понятие о профессиональном стрессе	Разновидности профессионального стресса: информационный, эмоциональный, коммуникативный стресс. Источники профессионального стресса. Стадии развития стрессового состояния у человека.		
2/46	Тема 4.2. Понятие стрессоустойчивости. Профилактика профессионального стресса	Правила саморегуляции в условиях профессионального стресса. Способы преодоления стресса. Условия труда, способствующие снижению уровня стрессоров. Ауторегуляция		
2/48		Зачет	2	2
		<i>Итого:</i>	48 - макс 48-ауд	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач)

14 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся- 25 ;

- рабочее место преподавателя - 1;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет деловых отношений Учебное пособие. -М.: Издательский центр «Академия».2015.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. Учебное пособие. -М.: Издательский центр «Академия».2014.
3. Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия».2012
4. Трудовой кодекс РФ
5. Закон РФ «О занятости населения».
6. А.И. Гомола В.Е. Кириллов П.А. Жанин Экономика Учебник М.: Издательский центр «Академия».2013.

Дополнительные источники:

1. Зайцева Т.В. Зуб А.Т. Управление персоналом. –М: ИД «ФОРУМ» – ИНФРА - М.2014
2. Румянцева Е.В. М.:Альпина Бизнес Букс, 2008 (серия «Инструменты и методы»)

Интернет-ресурсы:

<http://www.referent.ru> – правовая система референт

Навигатор «Кодекс законов о труде РФ»

15 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

16 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Ориентироваться на рынке труда региона	Практическая работа № 3,4
Определять требования к своей профессии и ее конкурентоспособность	
Определять личностные достоинства и недостатки, необходимые для избранной профессии;	Практическая работа № 5,6,7

Использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы	Практическая работа № 5
Соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве	Практическая работа № 9,10 Беседа с учащимися на уроках. Презентации учащихся
Уметь соответствовать правилам этики поведения и внешнего вида в формате официального общения.	
Применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем	
Использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве	
Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве	
Пользоваться нормативной базой при трудоустройстве	Практическая работа № 6,7
Знания:	
Общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации	Практические работы 1,2,3,4 Беседа с учащимися на уроках Устный опрос учащихся Зачёт
Понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии	
Типы, виды и режимы профессиональной деятельности;	
Основы законодательства РФ в области трудоустройства	
Психологические особенности делового общения при проведении собеседования различных типов с кандидатом на замещение вакансии	Практические работы 8,9 Беседа с учащимися на уроках Устный опрос учащихся Зачёт
Основные причины отказа в приеме на работу	
Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы	
Роль личности в профессиональной адаптации	Практическая работа 10 Зачёт
Правила этикета при трудоустройстве	
Нормы профессиональной этики	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
Адаптационного курса
АК.04 Основы финансовой грамотности

СОДЕРЖАНИЕ

17		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
18		
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
19		
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
20		

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АК.04 Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины АК.04 Основы финансовой грамотности предназначена для изучения основ финансовой грамотности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при профессиональной подготовке 16675 Повар

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности является учебной дисциплиной по выбору студентов, предлагаемая образовательным учреждением. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования, учебная дисциплина Основы финансовой грамотности изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Обучение основам финансовой грамотности на базовом уровне в средних профессиональных образовательных учреждениях является актуальным, так как создает условия для развития личности подростка, мотивации к обучению, для формирования социального и профессионального самоопределения, а также является профилактикой асоциального поведения. Именно овладение основами финансовой грамотности поможет студентам применить полученные знания в жизни и успешно социализироваться в обществе.

Финансовая грамотность – необходимое условие жизни в современном мире, поскольку финансовый рынок предоставляет значительно больше возможностей по управлению собственными средствами, чем 5-10 лет назад, и такие понятия как потребительский кредит, ипотека, банковские депозиты плотно вошли в нашу повседневную жизнь. Однако в настоящий момент времени ни нам, ни нашим студентам явно недостаточно тех финансовых знаний, которыми мы располагаем. При этом нужно учитывать, что сегодняшние студенты – это завтра активные участники финансового рынка.

Новизной данной программы является направленность курса на формирование финансовой грамотности студентов на основе построения прямой связи между получаемыми знаниями и их практическим применением, пониманием и использованием финансовой информации на настоящий момент и в долгосрочном периоде и ориентирует на формирование ответственности у подростков за финансовые решения с учетом личной безопасности и благополучия.

Отличительной особенностью программы данной учебной дисциплины является то, что она базируется на системно-деятельностном подходе к обучению, который обеспечивает активную учебно-познавательную позицию студентов. У них формируются не только базовые знания в финансовой сфере, но также необходимые умения, компетенции, личные характеристики и установки согласно ФГОС последнего поколения.

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности предполагает знакомство студентов с азами финансовой грамотности, формирование навыков работы с основными

финансовыми инструментами, законами финансового рынка и нормативными документами, изучение основ финансовой арифметики.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы.

Программа может использоваться другими образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

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

Основы финансовой грамотности направлены на достижение следующих **целей**:

- актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;
- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;
- развитие финансово-экономического образа мышления;
- способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание ответственности за экономические и финансовые решения;
- уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование опыта рационального экономического поведения;
- освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

на достижение следующих **задач**:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции экономических данных и финансовой информации;
- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;
- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;
- формирование информационной культуры студентов, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;
- формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищенность студента для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний о финансово-экономической жизни общества, определение своего места и роли в экономическом пространстве, в финансовой сфере;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- воспитание мотивации к труду;
- стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;
- воспитание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

метапредметных:

- освоение способ решения проблем творческого и поискового характера;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- активное использование средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;
- определение общей цели и путей ее достижения;
- умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив;
- овладение умениями формулировать представление о финансах, финансовой системе РФ;
- овладение студентами навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественно-экономических наук, вырабатывать в себе качества гражданина РФ, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации.

предметных:

- формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества, как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;
- знание структуры и регулирования финансового рынка, финансовых инструментов;
- формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;

- приобретение студентами компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую сферы;
- владение навыкам поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;
- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- формирование навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты финансово-экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
- умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности;
- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АК.04 «Основы финансовой грамотности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	
лекции	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

21 **2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины**
 22 **«Основы финансовой грамотности»**

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
2/2	Тема 1. Личное финансовое планирование.	Сущность финансовой грамотности. Личное финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Сущность и функции денег	2	2
2/4	Тема 2. Личный бюджет	Человеческий капитал. Активы и пассивы. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета	2	
2/6	Практическая работа № 1	Практическая работа № 1 Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета (за месяц), оценка его баланса.	2	
2/6	Практическая работа № 2	Практическая работа № 2 Составление личного финансового плана.	2	
		Самостоятельная работа № 1 <i>Тест «Источники денежных средств семьи».</i>	2	
2/8	Тема 3. Банковская система РФ.	Банки и их роль в жизни семьи. Банки. Принципы работы банковской системы РФ. Риски. Система страхования вкладов (ССВ). Центробанк и его роль в банковской системе РФ. Кредит: основные правила использования кредитов. Рефинансирование кредитов. Ипотека. Банковские операции для физических лиц. Текущие счета и банковские карты.	2	2

2/10	Практическая работа № 3	Практическая работа № 3 Изучение кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит		
	Практическая работа №4	Практическая работа № 4. Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты. Формирование навыков безопасного поведения владельца банковской карты. Безопасное использование интернет-банкинга и электронных денег.		
2/12	Практическая работа № 5	Практическая работа № 5. Определение суммы процентов по депозитам. Изучение депозитного договора.	2	
		Самостоятельная работа № 2 Тест «Банки и их роль в жизни семьи».	2	
		Самостоятельная работа № 3 Решение задач «Начисление процентов по кредитам».	2	
2/14	Тема 4.Инвестиции.	Понятие инвестиций и их виды.	2	2
2/16	Тема 5. Система страхования РФ	Сущность страхования. Виды рисков. Характеристика личного страхования. Медицинское страхование населения. Страхование автогражданской ответственности.	2	2
2/18	Практическая работа № 6	Практическая работа № 6 Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов. Действия при наступлении страхового случая	2	
		Самостоятельная работа № 4 Подготовить сообщение: «История страхования в	4	

		России».		
2/20	Тема 6. Пенсионное обеспечение в РФ.	Пенсия, государственная пенсионная система в РФ.	2	2
2/22	Практическая работа № 7	Практическая работа № 7. Изучение финансовых инструментов, используемых для формирования пенсионных накоплений.	2	
		Самостоятельная работа № 5. Составить сообщение по презентации «Подумаем о пенсии».	4	
2/24	Тема 7. Налоги в РФ.	Налоги. Налоговый кодекс РФ. Виды налогов для физических лиц. Налоговые вычеты.	2	2
2/26	Практическая работа № 8	Практическая работа № 8 Определение сумм налогов для физических лиц. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов	2	
2/28	Тема 8. Финансовое мошенничество.	Методы защиты населения от мошеннических действий на финансовом рынке	2	2
2/30	Практическая работа 9.	Практическая работа 9. Анализ компаний, представленных в рейтинге, на наличие признаков финансовой пирамиды.	2	
		Самостоятельная работа № 6. Тест Риски в мире денег	4	
2/36	Практическая работа № 10.	Зачет	2	2

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач)

23 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Посадочные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя.

24

25 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература

1. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащ. 10–11 кл. общеобр. орг. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. 400 с.: ил. (Дополнительное образование: Сер. «Учимся разумному финансовому поведению»).

2. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: метод. реком. для учителя. 10–11 кл. общеобр. орг. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. 80 с.: ил. (Дополнительное образование: Сер. «Учимся разумному финансовому поведению»).

3. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для родителей. 10–11 кл. общеобр. орг. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. 112 с.: ил. (Дополнительное образование: Сер. «Учимся разумному финансовому поведению»).

4. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. 10–11 кл. обще-обр. орг. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. 48 с.: ил. (Дополнительное образова-ние: Сер. «Учимся разумному финансовому поведению»).Дополнительная литература1.

5. Алмосов А.П., Брехова Ю.В. Как сохранить, чтобы не потерять. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2012. 28 с. (Простые финансы).2.

6.Алмосов А.П., Брехова Ю.В. Кредиты, которые нас разоряют. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2012. 28 с. (Простые финансы).3.

7.Биткина И.К., Брехова Ю.В. Думай о пенсии смолоду. Волго-град: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2012. 24 с. (Простые финансы).

8. Брехова Ю.В. Атлас «Финансовый путеводитель». Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2016. 92 с.

9.Брехова Ю.В. Как распознать финансовую пирамиду. Волго-град: Изд-во ФГОУ ВПО ВАГС, 2011. 24 с. (Простые финансы).

11. Брехова Ю.В. Финансовая грамотность: играя – учимся, играя – познаём!:

метод. пособие для педагогов. Волгоград: Изд-во Волгоград-ского филиала РАНХиГС, 2016. 279 с.12.

12. Брехова Ю.В. Финансовые приключения друзей в стране под названием Гденьги: сборник сценариев. Волгоград: Издательство Волгоградского филиала РАНХиГС, 2016. 120 с.

13. Брехова Ю.В., Гриб Р.Б. Как вернуть налоги в семейный бюджет. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2012. 32 с. (Простые финансы).

14. Брехова Ю.В., Гриб Р.Б. Как управлять деньгами с помощью банковской карты. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2012. 28 с. (Простые финансы).

15. Брехова Ю.В., Гриб Р.Б. Электронный кошелёк для расчётов в Интернете. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2012. 28 с. (Простые финансы).

16. Голева Е.В., Брехова Ю.В. Страховой полис: роскошь или необходимость. Волгоград: Изд-во ФГОУ ВПО ВАГС, 2011. 24 с. (Простые финансы).

17. Управление личными финансами: теория и практика: учеб. пособие для будущих профессионалов в сфере финансов / под ред. А.П. Алмосова, Ю.В. Бреховой. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала ФГБОУ ВПО РАНХиГС, 2013. 182 с.

18. Энциклопедия личных финансов / под ред. А.П. Алмосова, Ю.В. Бреховой. Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала ФГБОУ ВПО РАНХиГС, 2013. 122 с. Интернет-источники

Интернет-источники

1. www.ereport.ru — обзорная информация по мировой экономике.
2. www.cmmarket.ru — обзоры мировых товарных рынков.
3. <http://www.rbc.ru/> — информационное агентство «РосБизнес-Консалтинг».
4. www.stat.hse.ru — статистический портал Высшей школы экономики.
5. www.cefir.ru — официальный сайт ЦЭФИР — Центра экономических и финансовых исследований.
6. www.beafnd.org — Фонд «Бюро экономического анализа».
7. www.vopresco.ru — официальный сайт журнала «Вопросы экономики».
8. www.tpprf.ru – Торгово-промышленная палата Российской Федерации.
9. www.rts.micex.ru – РТС и ММВБ – объединённая биржа.
10. www.economy.gov.ru/mines/main — Министерство экономического развития Российской Федерации.
11. www.minpromtorg.gov.ru – Министерство промышленности и торговли Российской Федерации.
12. www.fas.gov.ru – Федеральная антимонопольная служба России.

13. www.minfin.ru — Министерство финансов Российской Федерации.
 14. www.cbr.ru — Центральный банк Российской Федерации.
 15. www.gks.ru – Федеральная служба государственной статистики.
- учебная программа47
16. www.nalog.ru — Федеральная налоговая служба.
 17. www.wto.ru — Всемирная торговая организация.
 18. www.worldbank.org/eca/russian — Всемирный банк.
 19. www.imf.org – Международный валютный фонд.
 20. хочу могу знаю. рф
 21. ваши финансы. РФ

26 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

27 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
У 1. умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	Демонстрация умения читать анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач	Оценивание практических, самостоятельных и контрольных работ
У 2. умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);	Демонстрация умения использовать экономическую информацию для решения практических задач	Оценивание практических, самостоятельных и контрольных работ
У 3. умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.	Демонстрация умений ориентироваться в экономических событиях, происходящих в России и мире.	Оценивание практических работ

Знания:		
З 1. - формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества,	Правильное воспроизведение экономических терминов, словосочетаний	<i>индивидуальный опрос</i>
З 2. знание структуры и регулирования финансового рынка. финансовых инструментов;	Правильное принятие решений при выполнении практических задач	<i>фронтальный опрос</i>
З 3. формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе	Правильное решение экономических задач	<i>фронтальный опрос</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
АК.05 «Этика и психология общения»

Содержание

1. Паспорт рабочей программы	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.4. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «*Этика и психология общения*» является частью Адаптивного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки по программе профессионального обучения 16675 Повар, 12901 Кондитер. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке.

1.5. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в адаптивный цикл и является учебной дисциплиной по выбору из обязательных предметных областей.

1.6. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и примеры эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности
- цели, функции, виды и уровни общения
- роли и ролевые ожидания в общении
- виды социальных взаимодействий
- механизмы взаимопонимания в общении
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
- этические принципы общения
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Формируемые общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов - **48** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **48** часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекционные занятия	26
практические занятия	22
Итоговая аттестация в форме дифференциального зачета – 2 часа (<i>из практических</i>)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Этика и психология общения»

№заятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	Раздел 1. Введение		2-ауд	2
2/2	Тема 1.1 Общие сведения о психологии, этике как науке	Цели и задачи учебной дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» Основные понятия и определения.	2	
	Раздел 2. Этика в профессиональной деятельности		6-ауд	
2/4	Тема 2.1. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности	Профессиональная этика. Деловой этикет. Сущность эстетического воспитания, его значение. Эстетические требования к внешнему облику. Понятие об эстетическом вкусе. Интерьер рабочего помещения	2	
2/6		Роль профессиональной этики в жизни человека и общества	2	
2/8		Культура телефонного общения. Деловая беседа: структура, приемы	2	
	Раздел 3. Психологические аспекты делового общения.		24-ауд	2
2/10	Тема 3.1. Виды и классификация общения	Определение видов общения, их классификация. Сущность и основные характеристики общения. Общение как процесс взаимодействия и восприятия людьми друг друга.	2	
2/12	Тема 3.2. Содержание общения.	Содержание, цель и средства общения. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения.	2	

2/14		Роль восприятия в развитии межличностного общения.	2	
2/16		Типичные искажения при восприятии друг друга	2	
2/18	Практическое занятие №1	Понятие вербального и невербального общения. Речь как основной элемент общей культуры. Культура речи, её функции.	2	
2/20	Практическое занятие №2	Невербальная коммуникация, как система знаков несловесного выражения, сопровождающая речевое высказывание. Мимика, жесты, темп речи, эмоции, и т.д. Особенности невербального общения.	2	
2/22	Тема 3.3. Дополнительные факторы восприятия в общении.	Учет дополнительных факторов в общении. Возрастные особенности поведения людей.	2	
2/24	Коммуникативные барьеры	Статус, выполняемые роли и групповая принадлежность. Внешний вид. Религиозная ориентация	2	
2/26	Практическое занятие №3	Общение как взаимодействие. Взаимное расположение собеседников. Позы и движения партнеров. Визуальный контакт.	2	
2/28	Практическое занятие №4	Тренинг «Отработка навыков взаимодействия в различных ситуациях профессиональной деятельности»	2	
2/30	Тема 3.4. Общение как взаимодействие	Способности, репутация, Внешняя привлекательность, имидж и личный магнетизм.	2	
2/32	Практическое занятие №5	Тренинг. «Отработка приемов успешного делового общения: рефлексивное слушание, перефразирование, резюмирование и т.п.»	2	
	Раздел 4. Конфликты в деловом общении		14-ауд	2
2/34	Тема 4.1. Виды конфликтов	Виды конфликтов: внутриличностный, межличностный, межгрупповой, конфликт между группой и личностью.	2	
2/36	Тема 4.2. Межличностный конфликт.	Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов.	2	

2/38	Практическое занятие №6	Уровни конфликтности личности. Самодиагностика.	2	
2/40	Практическое занятие №7	Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта.	2	
2/42	Практическое занятие №8	Правила поведения в конфликтах. Способы саморегуляции.	2	
2/44	Практическое занятие №9	<i>Тренинг «Дебаты»</i>	2	
2/46	Практическое занятие №10	Анализ конфликтной ситуации. Последовательность и способы разрешения проблем.	2	
2/48		Зачет	2	2
		<i>Итого:</i>	48 - <i>макс</i> 48-ауд	

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 выполнение деятельности, решение проблемных задач)

28 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся- 25 ;

- рабочее место преподавателя - 1;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Психология и этика делового общения: учебник и практикум для академического бакалавриата / под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2015. — 408 с. — Серия : Бакалавр. Академический курс.

2. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г.М. Шеламова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Андреева, Г.М. Социальная психология / Г.М. Андреева. – М.: Изд-во Москов. ун-та, 2006. – 416 с.

2. Кларин, М.В. Корпоративный тренинг от А до Я /науч.-практ. пособие / М.В. Кларин. – М.: Дело, 2000. – 224 с.

3. Шипилов, А.И. Искусство конструктивно завершать конфликты / А.И. Шипилов // Кадры предприятия. – М., 2002. – С. 65 - 73.

4. Психология и этика делового общения: Учебник для вузов П86 /Под ред. проф. В.Н. Лавриненко. — 4-е изд., перераб. И доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 415 с

Интернет – ресурсы:

1. www.psylib.org.ua

2. www.flogiston.ru

3. www.psinovo.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
----------------------------------	--	--

1	2	3
У 1. Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Верно применяет техники и приемы эффективного общения: рефлексивное слушание, перефразирование, резюмирование и т.п.	Оценивание практических и самостоятельных работ
У 2. Пользоваться приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; + ОК 3.1.	Способен пользоваться приемами саморегуляции поведения (переключение внимания, выдерживание паузы, дыхательная гимнастика, аутотренинг и пр.) в процессе межличностного общения с целью профилактики профессионального стресса	
Результаты обучения (основные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
3 1. Взаимосвязь общения и деятельности	правильное воспроизведение определений и основных понятий.	<i>Тестирование</i> <i>Фронтальный опрос</i>
3 2. этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;		
3 3. Роли и ролевые ожидания в общении		
3 4 Виды социальных взаимодействий		
3 5. Механизмы взаимопонимания в общении		
3 6. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения.		
3 7 Этические принципы общения		
3 8 Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов		

