

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены**
программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих для профессии 43.01.09
Повар, кондитер

Назрань, 2019

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

_____ /А.А.Зязиков/

« _____ » _____ 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО на заседании кафедры
профессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 10, от 26.06.2019г.

Зав. кафедры _____ /Р.А.Ажигова/

Составитель: Чапанова Л.А, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

Рецензенты:

Цунтольгова М.У. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

Катиева Л.Б. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы.

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания; -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет; -методики составления рационов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	65
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	52
в том числе:	
теоретические занятия	31
практические занятия	28
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	13
в том числе:	
- подготовка сообщения	
- составить таблицу	
- подготовка презентаций	
- составить схему	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов,	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала:	2		
	1 Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	1	ОК 02. - ОК 06.
Раздел 1. Основы микробиологии.		28		
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	Содержание учебного материала	4		
	2 Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	2	1-2	ПК 1.1. – ПК 2.4.
	3 Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.	1 1		
	Практические занятия:	4		
	4 Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	2		
	5 Распространение микробов в природе.	2		

	<p>Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовить сообщение по теме: «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых».</p> <p>Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Основные группы микроорганизмов, вызывающие порчу пищевых продуктов».</p>	6	3		
<p>Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	9			
	6	Значение микробиологии основных пищевых продуктов. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	1-2	ПК 3.1. – ПК 3.2. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	7	Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения.	2		
	8	Пищевые отравления немикробного происхождения, микотоксикозы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2		
	9	Инфекционные и зоонозные заболевания Гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2		
		<p>Практические занятия:</p>	8		
	11	Микробиология основных пищевых продуктов.	2	2	ОК 01. – ОК 02. ПК 1.1. – ПК 2.1.
	12	Инфекционные заболевания.	2		
	13	Пищевые отравления.	2		
	14	Гельминтозные заболевания.	2		
	<p>Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Составить схему по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений».</p>	4	3		

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.		16		
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала:		3	
	15	Санитарно-технологические требования к устройству предприятий общественного питания оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию.	2	1-2
	16	Правила личной гигиены работников пищевого производства.	2	
	Практические занятия:		8	
	17	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	3
	18	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2	
	19	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовить сообщение по теме: «Гигиена труда повара, кондитера». Подготовить сообщение по теме: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам». Подготовить сообщение по теме: «Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию».		12	
Тема 2.2. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала:		3	
	21	Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения.	2	1-2
				ОК 01. - ОК 08. ПК 1.1. – ПК 5.5.
				ОК 07. - ПК 1.1.

	Практические занятия:				
	22	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	2	ОК 01. – ОК 02. ПК 1.1. – ПК 2.1.
Раздел 3. Физиология питания.					
Тема 3.1. Основы физиологии питания.	Содержание учебного материала:		14		
	46	Пищевые вещества и их значения для организма человека.	1	2	ПК 1.1. – ПК 5.5.
	47	Общее понятие об обменах веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека.	1		
	48	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1		
	Практические занятия:		4		
	49-50	Составление таблицы энергетической ценности продуктов.	2	2	ОК 01. – ОК 02. ПК 1.1. – ПК 2.1.
	51-52	Дифференцированный зачет			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Химия, биологии, физиология питания и санитарии, метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Лабораторное оборудование:

- стеклянная и фарфоровая посуда;
- пробирки, химические колбы: плоскодонные, круглодонные, конические, Вюрца, химические стаканы;
- мерная посуда: мерный цилиндр, воронки: конусообразная, капельная делительная, стеклянные трубки и палочки, посуда из фарфора: чашка для выпаривания, ступка с пестиком, тигель фарфоровый.

Оборудование из дерева и металла:

- металлический штатив, штатив для пробирок, держатель для пробирок, тигельные щипцы, ложечка для сжигания, асбестированная сетка, подъёмный столик.

Измерительные прибор:

Весы: аптекарские, технические, чашечные.

Нагревательные приборы: спиртовка

- реактивы и материалы, плитка электрическая лабораторная.

Технические средства обучения:

- видеофильмы по темам;
- презентации по темам уроков;
- проектор, экран, компьютер, обучающие диски.
- плакаты, таблицы.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

Перечень учебных изданий:

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия.
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 1-е изд. – М.: Академия.

Дополнительные источники:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Интернет-ресурсы:

1. Электронный образовательный ресурс «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» М.: Академия, 2014.

2. Краткий теоретический курс по дисциплине «Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии» [Электронный ресурс] <http://www.collegemicrob.narod.ru/microbiology/index.html>;

3. Гигиена и санитария. [Электронный ресурс] <http://www.medlit.ru>.

Методические разработки:

Нормативные документы дисциплины (рабочая программа, календарно-тематический план, программа самостоятельной работы, материалы для фонда оценочных средств).

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических

работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Экспертная оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос.
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
Знания:	
Основные термины микробиологии;	Тестирование
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;	Тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Микробиологию основных пищевых продуктов;	Индивидуальный письменный опрос

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Индивидуальный письменный опрос, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Фронтальный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания.	Просмотр презентаций
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека;	Фронтальный опрос, тестирование
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах;	Индивидуальный устный и письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме;	Тестирование
Суточный расход энергии;	Тестирование
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тестирование
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методики составления рационов питания;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
	Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Назрань
2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

_____ /А.А.Зязиков/

«_____» _____ 2019 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года 4. 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда - социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО

на заседании кафедры

профессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 10, от 26.06.2019г.

Зав.кафедрой

_____ /Ажигова Р.А./

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 9. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В
ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

- **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

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

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

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.

		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов..</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	87
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	17
Обязательная учебная нагрузка	68
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Форма итоговой аттестации - дифференцированный зачет	2

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1,2	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1,2		
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров.	1,2		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1,2		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1,2		
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов,	1,2		

	грибов и продуктов их переработки			
	Лабораторная работа №1		2	ОК 1-7,9,10
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
Тема 3	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ОК 1-7,9,10
Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна. 2. Продукты переработки зерна 3. Разновидности: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. 4. Кулинарное назначение зерновых товаров.			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1,2		
	Лабораторная работа №2		2	ОК 1-7,9,10
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		3	
Тема 4.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-7,9,10
Товароведная характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1,2		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Кулинарное назначение молочных товаров	1,2		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Условия и сроки хранения молочных товаров	1,2		
	Лабораторная работа №3		2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение		2		

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1,2		
	2. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1,2		
	3. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	Лабораторная работа №4		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		2	
Самостоятельная работа обучающихся		2		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.	1,2		
	2. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.			
	3. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1,2		
	Лабораторная работа №5		2	
	1. Органолептическая оценка качества мяса		2	
Самостоятельная работа обучающихся		2		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству.			
	2. Кулинарное назначение яичных продуктов	1,2		
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров			

	4. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1,2		
	Лабораторная работа №6		2	ОК 1-7,9,10
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2,3		
	2. Условия и сроки хранения			
	Лабораторная работа №7		2	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	дифференцированный зачет		2	
Всего:			87	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная; рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол; весы электронные; овоскоп;

*прибор для определения наличия нитратов;
калориметр; линейки; ножи.*

Технические средства

обучения: компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

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

- В Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- В ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- В ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- В СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- В СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Основная

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

- 3.2. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
- 3.3. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.
- 3.4. Земедина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
- 3.5. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
- 3.6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
- 3.7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
- 3.8. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
- 3.9. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
- 3.10. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

- <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

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

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий

контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<p><i>способов действий, методов, последовательностей действий</i> -Точность оценки -Соответствие требованиям регламентов -Рациональность действий и т -Адекватность, оптимальность способов действий, методов, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям регламентов -Рациональность действий и т Правильное выполнение задания объеме</p>
--	--

1. Возможности использования программы в других ПООП

Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Назрань

2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

_____ /А.А.Зязиков /

«_____» _____ 2019 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года 10.1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда - социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО

на заседании кафедры

профессиональных и специальных дисциплин

Протокол №10 от 26.06.2019 г.

Зав.кафедрой

_____ /Ажигова Р.А./

Составитель: Чапанова Л.А, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

- 12. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

- 13. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

- 14. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

- 15. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В
ДРУГИХ ПООП**

1.3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целями изучения дисциплины являются:

ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;

подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;

изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;

изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции;

научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места студент должен иметь практический опыт организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места студент должен уметь:

соблюдать технику безопасности и санитарные нормы;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий;

5. результате освоения дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места студент должен знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

специфику производственной деятельности организации;

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации;

технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем.

6. результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,

	дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	130
Самостоятельная работа (не более 20%)	26
Обязательная учебная нагрузка	102
в том числе:	
теоретическое обучение	86
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Форма итоговой аттестации - дифференцированный зачет	22

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2		3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1,2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	24	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1,2		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1,2		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	1,2		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2		

	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2		
	Тематика практических занятий		6	ОК 1-7, 9, 10
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		2	ПК 1.1-1.5
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	ПК 2.1-2.8
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		5	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация механического оборудования основные части и детали машин	2		ПК 1.1-1.5
	2. Карофелеочистительной машины. Назначение, принцип действия	2		
	3. Овощерезательное машина. . Назначение, принцип действия.			
	4. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	2		
	5. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	2		
	6. Правила безопасной эксплуатации			
	7. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	2		
	8. характеристика. Назначение и устройство.			

	9	Мясорубки. Устройства, принцип действия. Фаршемешалки. Устройства, принцип действия	2		
	10	Машина для рыхления мяса. Устройства, принцип действия	2		
	11	Котлетоформовочная машина. Назначение. устройство и принцип действия.	2		
	12	Рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия	2		
	13	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	14	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2		
	15	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2		
	Тематика практических занятий			4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.			2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			4	
Тема 2.2	Содержание учебного материала		Уровень освоения	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8
Тепловое оборудование	1.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению.	2		
	2.	Характеристика основных способов нагрева. Тепловая обработка продуктов			
	3.	Источники теплоты и способы их передачи			
	4.	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5.	Варочное оборудование. Классификация, назначение и устройство.	2		
	6.	Правила безопасной эксплуатации. Варочного оборудования			
	7.	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство.			
	8.	Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования			

	9	Электрические пищеварочные котлы.	2		
	3.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	4.	Назначение и универсальное и водогрейное оборудование. устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Тематика практических занятий			4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования			2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.			2	
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			4	
	Содержание учебного материала			4	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации			2	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			2	
	Тематика практических занятий				ОК 1-7, 9, 10
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			2	ПК 1.1-1.5
	Самостоятельная работа обучающихся				ПК 2.1-2.8
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Всего:				130

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

Оборудование кабинета

доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технологическое

оборудование: универсальный

привод; процессор кухонный;

набор ножей для овощерезки;

рыбочистка; мясорубка;

блендер; миксер; слайсер;

мангал; льдогенератор;

дефростер;

рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф; электрофритюрница; рабочий стол;

весы настольные электронные;

расстоечный шкаф;

тестомесильная машина;

пекарский шкаф.

Технические средства

обучения: компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни

ресторана: моечная ванна;

универсальный привод; процессор

кухонный; слайсер;

оборудование для вакуумирования продуктов;

*шкаф шоковой заморозки;
холодильник; жарочный
шкаф; пароконвектомат;
электроплита;
опалочный шкаф.*

*Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:
рабочий стол; весы настольные; разделочные
доски;*

*ножи поварской тройки;
щипцы универсальные;
лопатка; весёлка;
венчик; ложки;
шумовка;*

*ножи для удаления глазков, экономной очистки
овощей; гастрорёмкости; кастрюли; сотейники;*

*молоток для отбивания
(тяпка); скребок для очистки
рыбы; стеллаж стационарный;
стеллаж передвижной;
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный
пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для
точки и правки ножей; рыбный котёл;*

*металлические ящики или лотки;
сито барабанное; сито
конусообразное.*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

- В** Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- В** Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
8. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
9. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
10. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Дополнительные источники:

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

Интернет-источники:

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

- **Организация образовательного процесса**

дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

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

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p>

<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
---	---

1. Возможности использования программы в других ПООП

Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Назрань

2019г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года

1.1. 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

_____ /А.А.Зязиков /

« _____ » _____ 2019 г.

ОДОБРЕНО

на заседании кафедры

профессиональных и специальных дисциплин

Протокол №10 от 26.06.2019г.

Зав.кафедрой

_____ /Ажигова Р.А./

Составитель: Чапанова Л.А, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 11	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
OK 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
OK 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

	Рассчитывать размеры выплат по кредитам	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	43
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа ¹	9
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		20		
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6		
	<p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p>			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p>			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru</p>				
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	14		
	<p>1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.</p>			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>2. 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.</p>			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<p>3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p>		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	-	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		14	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	-	

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	6	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Всего:		43	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

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

1.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

действующего законодательства РФ.	<i>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i>	занятий Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i>
-----------------------------------	---	--

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Назрань
2019

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

_____ /А.А.Зязиков/

« 26 » 06 _____ 2019 г.

_____ / _____ /

Рабочая программа общепрофессиональной

дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО на заседании кафедры

Профессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 10 от « 26 » 06 _____ 2019 г.

Зав. кафедрой _____ /

Составитель (автор):

Чапанова Л.А., преподаватель спец.дисциплин
ГБПОУ «КСИБ»

СОДЕРЖАНИЕ

16. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

17. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

18. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05

Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины естественнонаучного профиля.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-принимать и оформлять безналичные платежи; -
составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета
особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 133 часа, в том

числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 106 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часов

12. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	133
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
Практическое занятие	34
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
Подготовка рефератов, докладов, сообщений.	
Самостоятельное изучение темы.	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> - 2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	5	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		1-2	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.	
		12			
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, бухгалтерский учет, предмет, методы и элементы бухгалтерского учета.			2
	2	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.			2
	3	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.			2
	4	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.			
	5	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.			2
	6	Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.			
	Практическое занятие		4		
7	Практическое занятие №1 Составление должностной инструкции главного бухгалтера.	2			

	8	Практическое занятие №2 Работа с документацией, составление таблицы «Классификация документации».	2		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Изучение Федерального закона "О бухгалтерск. (действующая редакция, 2016)		5	3	
Тема 2.	Содержание учебного материала		22	1-3	
	9	Понятие цены, ее элементы, виды цен.	2		
	10	Ценовая политика организации питания	2		
	11	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2		
	12	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	2		
	13	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2		
	14	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2		
	15	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	2		
	16	Основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	2		
	Практическое занятие		6		
Ценообразование в общественном питании	17	Практическое занятие №3 Расчет товарооборота предприятия.	2		
	18	Практическое занятие №4 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	2		
	19	Практическое занятие №5 Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	2		
	20-21	Практическое занятие №6-7. Оформление калькуляционных карточек.	2		

	22	Практическое занятие №8 Составление плана - меню.	2		
	23	Практическое занятие №9 Работа со сборником рецептур.	2		
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Составление калькуляционных карточек.		5	3	
	Содержание учебного материала		18		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	24	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	2	2	ОК 01. 05.,09 – 11 ПК 1.1. – ПК 5.5.
	25	Типовой договор о индивидуальной материальной ответственности.	2	2	
	26	Отчетность материально ответственных лиц. Оформление и учет доверенностей на получение материальных ценностей	2	2	
	27	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации.	2	2	
		Порядок проведения, документальное оформление.	2	2	
	28	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации.	2	1	
	29	Порядок проведения, документальное оформление.	2	1	
	Практические занятия		4		
	30	Практическое занятие №9 Заполнение договора о материальной ответственности.	2	2	
	31	Практическое занятие №10 Заполнение отчетной документации.	2	2	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Изучение нормативной документации. Составление опорного конспекта.		2	3	

Тема 4.	Содержание учебного материала		14		
Учет сырья, продуктов и тары	32	Задачи и правила организации учета в кладовых организаций о.п. Источники поступления продуктов и тары на предприятия.	2	1	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	33	Оформление поступления от поставщиков.	2	1	
	34	Организация количественного учета.	2	1	
	35	Ведение товарной книги.	2	1	
	Практические занятия		6		
	36	Практическое занятие №11 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания,	2	2	
	37	Практическое занятие №12. Составление товарного отчет за день	2	2	
	38	Практическое занятие №13. Списание потерь . Заполнение документации по отпуску продуктов со склада.	2	2	
	Самостоятельная работа студентов при изучении темы:				
	Работа с документацией. Подготовить сообщение на тему «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья». Содержание учебного материала		5	3	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции	Содержание учебного материала		16		
	39	Организация учета на производстве. Товароборот и его состав.	2	1	
	40	Документальное оформление поступления сырья на производство.	2	1	ОК 01. 05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5.
	41	Документальное оформление учета отпуска продукции.	2	1	
	42	Учет реализации готовой продукции.	2	1	
	43	Отчет о движении продукции и тары на производстве.	2	1	
	44	Особенности учета сырья и тары в кондитерском цехе.	2	1	

		Практические занятия № 14-15			
45		Составление первичной отчетности по учету отпуска сырья.	2	3	
46		Составление первичной отчетности по учету тары в кондитерском цехе.	2	3	

Тема 6. Учет	Содержание учебного материала		10		
Денежных расчетных и кредитных операций	47	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета с потребителями наличными и по безналичному расчету	2	2	ОК 01.05.,09 - 11. ПК 1.1. – ПК 5.5
	48	Правила и порядок расчета с потребителями наличными и по безналичному расчету	2	2	
	49	Учет кассовых операций и порядок ведения.		2	
	50	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	2	2	
	51-52	Практические занятия №16-17	4	3	
		Составление первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции			
		Самостоятельная работа студентов при изучении темы: Подготовка слайд - презентации по теме: «Документальное оформление отпуска готовой продукции».			
		Составление конспекта.			
53		Дифференцированный зачет			

- УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- Доска для письма
- Столы
- Стулья
- Стеллажи

5. Обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Технические средства обучения:

- Компьютер.
- Телевизор.
- Обучающие диски.

3.2 Информационные ресурсы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

4. 1 Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
- 2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 4.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 5.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Интернет-ресурсы

2. <http://economy.gov.ru>
3. <http://www.consultant.ru>

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

в КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных - тестирования.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Назрань
2019

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

_____ /А.А.Зязиков/

« 26 » 06 _____ 2019 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО на заседании кафедры

Профессиональных и специальных дисциплин

Протокол №10 от « 26 » 06 _____ 2019 г.
Зав. кафедрой _____/

Составитель (автор):

Султыгова М.М., преподаватель спец.дисциплин
ГБПОУ «КСИБ»

СОДЕРЖАНИЕ

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СТРУКТУРА И
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

20. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ОП.06. Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии - Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- ;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
 - кратко передавать содержание полученной информации;
 - рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
 - рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В ходе освоения дисциплин профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируются следующие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья;
- ПК 1.2. Организовывать и осуществлять хранение сырья;
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов;
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 65 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 13 часов.

13. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	65
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	50
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)	13
в том числе:	
Подготовка рефератов, докладов, сообщений.	
Самостоятельное изучение темы.	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1. Профессия, профессиональный рост	Содержание учебного материал	6	2-3	
	Лексический материал по теме: Профессия.	2	2	<i>OK 1-5,7,9,10,11</i> ПК.1.1 – ПК.1.6
	Грамматика: страдательный залог Imperfekt, образование, употребление в речи.	2		
	Причастия. Partizip I и II. Составить пересказ текста.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Эссе « Хочу учиться – хочу быть профессионалом». Чтение и перевод. Составление грамматических таблиц.	1	3	
Тема 2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе, в деловой поездке	Содержание учебного материала	6		
	Лексический материал по теме: Межличностные отношения.	2	2	<i>OK 1-5,7,9,10,11</i> ПК.1.1 – ПК.1.6
	Грамматика: глаголы haben, sein, werden.	2		
	Грамматика: спряжение глаголов в Präsens.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Проект «моя будущая профессия-технолог». Составить грамматическую таблицу.	1	3	

Тема 3. Среднее профессиональное образование: вчера, сегодня, завтра	Содержание учебного материала	6		OK 1- 5,7,9,10,11 ПК.1.1 – ПК.1.6
	Лексический материал по теме: Среднее профессиональное образование.	2	2	
	Грамматика: времена глаголов, основные формы глаголов.	2		
	Будущее время. Придаточные дополнительные предложения.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат « Профессиональное образование за рубежом». Составление грамматических таблиц.	1	3	
Тема 4. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала	4	2-3	
	Лексический материал по теме: Культурные традиции.	2	2	OK 1- 5,7,9,10,11 ПК.1.1 – ПК.1.6
	Грамматика: времена глаголов, Imperfekt, времена глаголов Perfekt. времена глаголов: Plusquamperfekt. времена глаголов: Futurum	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Письмо другу «Традиции моей семьи». Составление грамматических таблиц.	1	3	
Тема 5. Сервировка стола	Содержание учебного материала	8	2-3	OK 1- 5,7,9,10,11 ПК.1.1 – ПК.1.6
	Посуда и приборы. Специальная лексика.	2	2	
	Названия предметов посуды. Посуда для напитков.	2		
	Основные и вспомогательные приборы. Числительные	2		
	Речевой этикет.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление диалогов по речевому этикету.	1	3	
Тема 6. Питание	Содержание учебного материала	8	2-3	
	Виды предприятий питания. Здоровая пища.	2		
	Питательные вещества. Витамины. Лексика.	2	2-3	OK 1-

	Имя прилагательное. Местоимения	2		5,7,9,10,11
	Чтение и перевод текстов.	2		ПК.1.1 – ПК.1.6
	Самостоятельная работа обучающихся: Реферат на тему «Здоровое питание-польза или вред». Составление грамматических таблиц.	1	3	
Тема 7. Овощи и зелень.	Содержание учебного материала	8	2-3	OK 1-
	Овощи и зелень. Специальная лексика. Качественная характеристика овощей. Специи и приправы. Способы приготовления пищи.	2	2-3	5,7,9,10,11 ПК.1.1 – ПК.1.6
	Кулинарные характеристики овощных блюд составление меню с помощью технологической карты. Перевод рецептуры.	2		
	Грамматика: модальные глаголы.	2		
	Предлоги с Genitiv. Предлоги с Dativ и Akkusativ выполнение грамматических упражнений.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и перевод рецептуры. Составление грамматических таблиц.	1	3	
Тема 8. Фрукты	Содержание учебного материала	8	2-3	
	Фрукты. Специальная лексика. Качественная характеристика фруктов.	2	2-3	OK 1- 5,7,9,10,11
	Блюда из фруктов и ягод. перевод рецептуры блюд из фруктов. Составление меню.	2		
	Грамматика: глаголы с отделяемыми приставками	2		
	Сложносочинённые предложения. Степени сравнения прилагательных и наречий. выполнение грамматических упражнений.	2	2-3	ПК.1.1 – ПК.1.6

	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и перевод рецептуры Составление грамматических таблиц	1	3	
Тема 9.	Содержание учебного материала	2	2-3	
Мясо, птица, дичь.	Мясо, птица, дичь. Специальная лексика Качественные характеристики мяса, птицы и дичи. Блюда из мяса, птицы и дичи. составление меню из мяса. Перевод рецептуры.	2	2	<i>OK 1-5,7,9,10,11</i> ПК.1.1 – ПК.1.6
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и перевод рецептуры Составление грамматических таблиц	1	3	
Тема 10.	Содержание учебного материала	2	2-3	
Рыба	Рыба. Специальная лексика. Качественная характеристика рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Морепродукты и рыбные товары	2	2	<i>OK 1-5,7,9,10,11</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и перевод рецептуры. Составление грамматических таблиц.	2	3	
Тема 11.	Содержание учебного материала	2	2-3	
Молоко.	Молоко. Специальная лексика. Качественная характеристика молочных продуктов.	2	2	<i>OK 1-5,7,9,10,11</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и перевод рецептуры. Составление грамматических таблиц.	2	3	
	Дифференцированный зачет.	2		2-3
	Всего	65		

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» имеется учебный кабинет иностранных языков.

Оборудование учебного кабинета:

- 3.16. учебная мебель;
- 3.17. рабочее место учителя;
- 3.18. доска;
- 3.19. раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- экран;
- аудиовизуальные средства – электронные презентации к занятиям.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники:

- Агабекян, И.П. Немецкий для средних специальных заведений [Текст] / И.П. Агабекян: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 288 с.

Дополнительные источники:

- 1. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей: учебник для ОУ СПО/ Н.В.Басова, Т.Г.Коноплева.-8-е изд.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.-416с. -(СПО).
- Басова Н.В. Немецкий для технических вузов: учебник.-3-е изд.- Ростов н /Д:Феникс, 2012.-512с.
- Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка: словарь- справочник.-5-е изд.- Киев: «Логос»,2013.-352с.
- Милорадович Ж.М. Немецко-русский, русско-немецкий словарь с использованием грамматики.-3-е изд.- М.: Вече,2014.-784с.
- Ряпина Т.В. Немецкий язык: 420 тематических карточек для запоминания слов и словосочетаний.- М.: Айрис- пресс,2013г
- Фаградянц И., Бремен В. Немецко-русский, русско-немецкий словарь. Новая грамматика. – М.: Вече, 2012.-608с.
- Periskop-ruckblick: Weltnachrichten. Учебное пособие по немецкому языку. N 1,2:000 «Ритм планеты», 2013.-56с.
- Подписное издание: газета «Deutsch. Немецкий язык».-М.: «Первое сентября»,2005-2013г.

Электронное учебное пособие:

Интернет-ресурсы:

<https://lingvister.ru>blog/top-10>

www.lingust.ru/deutsch

www.deutsch-online

www.deutsch.info

www.Study German.ru

www.deutsche-welt.info

www.fadaf.de

www.startdeutsch.ru

www.deutschesprache.ru

www.goete-institut Moskau

www.daad.ru

www.nekin.narod.ru

www.lernendeutsch.ru

3.3. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

- целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: информационные технологии (компьютерные презентации, тестирование в программе АСТ-тест), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, рефераты), а также технические средства контроля (программа компьютерного тестирования АСТ - тест) по соответствующим темам. Итоговый контроль обучающихся по дисциплине предусматривает проведение дифференцированного зачета.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, в форме устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий - проектов, рефератов, презентаций.

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Виды речевой деятельности	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на немецком языке (устно или письменно) содержание услышанного</p>
<p>Говорение</p> <ul style="list-style-type: none"> • Монологическая речь 	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить</p>

	<p>аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
<ul style="list-style-type: none"> Диалогическая речь 	<p>Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выразить отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
<p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> просмотровое 	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p>

	Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным
<ul style="list-style-type: none"> • поисковое 	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ознакомительное 	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
<ul style="list-style-type: none"> • изучающее 	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять</p>

	<p>резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте. Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним</p>
	<p>при описании чужой внешности; распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в немецком языке.</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря.</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.</p>
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем немецкого и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • (артикуль, и др.); различия в общих для обоих языков грамматических явлениях • (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). Правильно пользоваться основными грамматическими средствами немецкого языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.). <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста</p>
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в

	словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07. Безопасность жизнедеятельности

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Назрань,

2019г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КСИБ»

Рабочая программа общепрофессиональной
дисциплины ОП.06 Иностранный язык в
профессиональной деятельности разработана в

_____ /А.А.Зязиков/
« 26 » 06 _____ 2019 г.

соответствии с требованиями ФГОС СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года №
1569; на основании примерной программы среднего
профессионального образования по профессии
43.01.09 Повар, кондитер; профессионального
стандарта «Повар», утвержденного приказом
Министерством труда и социальной защиты РФ от
08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта
«Кондитер», утвержденного приказом
Министерством труда и социальной защиты РФ от
07.09.2015 г. №597; профессионального стандарта
«Кондитер», утвержденный приказом
Министерством труда и социальной защиты РФ от
01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО на заседании кафедры

Профессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 10 от « 26 » 06 _____ 2019 г.
Зав. кафедрой _____/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07.Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 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)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32

в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
<i>Домашняя работа, рефераты</i>	<i>8</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты работающих и населения				
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание учебного материала	4		
		2		
		2		
	1	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного характера; источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий.		1
				1
	2	Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооружённых конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера. современные Современные средства поражения.		1
				1
	3. Практические занятия №1. Модели поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного характера в том числе и при угрозе противодействию терроризму. Модели поведения в условиях автономного существования. Самостоятельная работа обучающихся - подготовка рефератов по теме Природные аномалии - подготовка сообщения по теме Безопасность на улицах и дорогах; - Безопасность в природной среде(доклад); Социальная безопасность(реферат); Пожарная безопасность(доклад)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся - подготовка рефератов по теме Природные аномалии - подготовка сообщения по теме Безопасность на улицах и дорогах; - Безопасность в природной среде(доклад); Социальная безопасность(реферат); Пожарная безопасность(доклад)	1		
Тема 1.2. Организационные основы по защите работающих и населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Содержание учебного материала	5		
	4	МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные ситуации МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.	1	
			1	
	5	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы Основные задачи РСЧС по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		1
				2
	6	Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий.		
	Самостоятельная работа обучающихся - вычертить схему структуры РСЧС; Гражданская оборона, её структура и задачи.(изучение)	1		

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Содержание учебного материала		3	
	7	Инженерная защита населения от ЧС. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от ЧС .Организация выполнения эвакуационных мероприятий . Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях авариях и катастрофах.		1
	8	Применение средств индивидуальной защиты в ЧС. Назначение и порядок средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и средств медицинской защиты в ЧС.		1
	9. Практические занятия№2. Подготовка данных и определение порядка использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от ЧС. Организация и получения средств индивидуальной защиты в ЧС .Отработка навыков пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты. Самостоятельная работа обучающихся Защитные сооружения гражданской обороны. Средства индивидуальной защиты.		2	
Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.	Содержание учебного материала		1	
	10	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в ЧС. Основные мероприятия ,обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надёжной защиты рабочих и служащих , повышение надёжности инженерно- технического комплекса ,		1
	Самостоятельная работа обучающихся Устойчивость объектов экономики. Обеспечение устойчивости объектов экономики.		1	
Раздел 2. Основы военной службы.				
Тема 2. 1. Основы обороны государства.	Содержание учебного материала		4	1
	11	Вооружённые Силы Российской Федерации – основа обороны Российской Федерации. Виды вооружённых Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооружённых Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска ,их состав и предназначение.		1 1
	Самостоятельная работа обучающихся Терроризм – угроза национальной безопасности РФ. Виды вооружённых Сил. Рода войск ВС РФ.		1	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.				
Тема 3. 1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	Содержание учебного материала		3	
	12	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье- одна из основных жизненных ценностей человека. Факторы, формирующие здоровье, и факторы разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек и злоупотребления наркотическими веществами.		1 1
	Правовые аспекты взаимоотношения полов. Брак и семья. Права и обязанности родителей .Конвенция ООН «Оправах ребёнка».			

	Самостоятельная работа обучающихся Биологические ритмы жизни человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье человека.	2	
Тема 3. 2 Основы медицинских знаний.	Содержание учебного материала	3	
	13 Общие правила оказания первой медицинской помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях, при кровотечениях, при травмах		1 1
	14 Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности, приступе стенокардии, инфаркте миокарда и внезапной остановке сердца.		1
	15. Практические занятия. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлении аварийно-химическими опасными веществами (АХОВ). Отработка навыков сердечно-лёгочной реанимации.	2	
	3.Контрольные работы Основы медицинских знаний	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Оказание первой медицинской помощи при отравлении аварийно-химическими веществами (АХОВ). Оказание первой медицинской помощи при переломах, ушибах, вывихах, растяжения связок ПМП при переохлаждении, обморожении, тепловом и солнечном ударе, поражении электрическим током и молнией Оказание ПМП при кровотечениях разных видов.	2	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Всего	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета охраны труда, безопасности жизнедеятельности;

Оборудование учебного кабинета: набор учебной мебели (рабочее место преподавателя и обучающихся), учебные наглядные пособия по дисциплине, учебная и методическая литература, УМК, магнитная доска.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран, набор CD – дисков по темам дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова «Безопасность жизнедеятельности». Учебник для ССУЗОВ Москва Академия 2006 г. (176стр.)
2. Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко «Основы безопасности жизнедеятельности». Учебник для НПО и СПО Москва Академия 2010г. (266стр.)
3. А. Т. Смирнов, Б.И. Мишин «Основы военной службы». Учебник Москва Просвещение 2007г. (160стр.)

Дополнительные источники:

1.В. И.Пряхин «Безопасность жизнедеятельности человека в условиях мирного и военного времени» Учебник М.: Экзамен 2006г.(264стр.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
уметь: -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -принимать профессиональные знания в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим; знать: -принципы обеспечения устойчивости объектов	<i>Фронтальный опрос</i> <i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Индивидуальный опрос</i> <i>Практические занятия</i> <i>Тестирование</i> <i>Индивидуальный опрос</i>

<p>экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>-основы военной службы и обороны государства;</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Индивидуальный опрос</i> <i>Практические занятия</i></p> <p><i>Фронтальный опрос</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Тестирование</i></p>
---	---

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФК. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Назрань
2019

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ
«КСИБ»

_____/А.А.Зязиков/
« ____ » _____ 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО на заседании кафедры
общеобразовательных дисциплин

Протокол №10 от «26» 06.2019 г.

Зав .кафедрой _____/А.Д.Мацев./

Составитель (автор):

Бекмурзиев., преподаватель физической культуры
ГБПОУ «КСИБ», высшей квалификационной
категории

СОДЕРЖАНИЕ

21. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

- ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.Физическая культура

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.09 Физическая культура разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

знать:

В о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

В основы здорового образа жизни.

результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 личное 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 учётом особенностей социального и культурного контекста.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **60** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **40** часов;

14. самостоятельная работа обучающегося – **20** часов.

12. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная практическая учебная нагрузка (всего)	40
в том числе	
контрольная работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
- занятия в секциях	20
Итоговый контроль предусмотрен после завершения курса дисциплины в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 09 Физическая культура для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		9		
Тема 1.1. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала	6		
	Практические занятия 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 2. Выполнение комплексов упражнений для глаз. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 3. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2 2 2	2	<i>OK 01-06 OK 08</i>
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики. 2. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений.	3	3	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Общая физическая подготовка в профессии.	Содержание учебного материала	12		
	Практические занятия: 1. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений. 3. Выполнение комплекса обще развивающих упражнений в парах, с предметами. 4. Подвижные игры различной интенсивности.	8 2 2 2 2	2	<i>OK 01-06 OK 08</i>
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	3	

	Выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе в процессе самостоятельных занятий по теме «Общая физическая подготовка», посещение секций.			
Тема 2.2. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала	12		
	Практические занятия по лёгкой атлетике 1. Техника бега на короткие и средние дистанции. Эстафетный бег. 2. Техника бега на длинные дистанции. 3. Прыжки в длину и высоту. 4. Воспитание скоростно-силовых качеств.	8 2 2 2 2	2	<i>OK 01-06</i> <i>OK 08</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий, посещение секций и спортивных мероприятий 2 раза в неделю.	4	3	
Тема 2.3. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	15		
	Практические занятия лыжной подготовки: 1. Одновременные одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. 2. Разгон, торможение. Техника падений. 3. Повороты, техника передвижения по повороту. 4. Коньковый ход. Техника передвижения по прямой. 5. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 3000 метров.	10 2 2 2 2 2	2	<i>OK 01-06</i> <i>OK 08</i>
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Катание на лыжах/коньках в свободное время. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши) в свободное от занятий время.	5	3	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	12		
	Практические занятия: 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.	8 2 2 2 2	2	<i>OK 01-06</i> <i>OK 08</i>

	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в ходе педагогической практики, в свободное время.</p>	4	3	
	<p>Итоговая аттестация (дифференцированный зачет)</p>			
		ИТОГО:	40/60	

3.20. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии спортивный зал, открытый стадион широкого профиля, тренажерный зал.

Оборудование спортивного зала:

- столы теннисные,
- скамейки гимнастические,
- гимнастический козел,
- гантели,
- гири,
- коврик туристический,
- мячи волейбольные,
- маты,
- канат,
- мячи баскетбольные,
- лыжи,
- палки,
- палатка,
- ботинки лыжные,
- ракетка теннисная,
- мячи футбольные,
- скакалки гимнастические,
- сетка волейбольная,
- щит баскетбольный с кольцом,
- мост гимнастический,
- стойки для прыжков в высоту,
- музыкальный центр,
- гимнастические коврики,
- учебные гранаты для метания.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основная литература:

- Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

Дополнительная литература:

- Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.
- Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2013.
- Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2014.
- Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»(в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от

02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480). Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 — Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Интернет-ресурсы:

6. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
7. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
8. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
9. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).
10. www.sportzone.ru/sport/rules.html?sport=volleyball
6. www.sportzone.ru/sport/rules.html?sport=basketball

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>4. результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>в правила и способы планирования системы <i>Текущий</i> индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.</p> <p>в выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики.</p> <p>5. выполнять простейшие приемы самомассажа и <i>выполнения</i> релаксации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями. - преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения. - выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки. - осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой. - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику 	<p><i>контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сдача нормативов - индивидуальный и фронтальный опрос в ходе практических занятий, контроль индивидуальных и групповых заданий.

<p>профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности. - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности. 	<p><i>Итоговый контроль</i></p> <p>-</p> <p><i>дифференцированный зачет</i></p>
---	---

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, фронтального и индивидуального устного опросов, оценка уровня физической подготовленности.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель магазина «Гурман»

Хутиева Ф.М. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КСИБ

Зязиков А.А. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**РЕАЛИЗАЦИИ
ИЗДЕЛИЙ**

программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих для профессии 43.01.09
Повар, кондитер

Назрань,
2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

РАССМОТРЕНО

ОДОБРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол №10 от «26» 06 2019 г.

Председатель

_____/Ажигова Р.А./

Составитель (и) (автор):

Цунтольгова М.У., мастер производственного обучения ГБПОУ «КСИБ»;

Чапанова Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

СОДЕРЖАНИЕ

25. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

26. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09. 2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

знать:

- ℞ требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ℞ требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ℞ рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 15. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- 16. выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

17. подготовке, уборке рабочего места;
18. подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
19. обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
20. приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
21. ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента - 370 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 104 часов

самостоятельной работы студента - 26 часов;

учебной и производственной практики - 240 часов.

13.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.21. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (<i>макс. учебная нагрузка и практика</i>)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – 1.4	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	40	34	18		8			
ПК 1.1 – 1.4	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	90	70	36		18			
	Учебная практика	186						186	
	Производственная практика, часов	54							54
	Всего:	370	104	54		26		186	54

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Входной контроль			
Раздел 1 ПМ.01 Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК. 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	4	1
	1 Требования к организации рабочего места повара; Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	2	

		Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.		
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	2	
Тема 1.2. Организация и работ по обработке овощей и грибов	Содержание		4	1
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки Овощей. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Организация процесса механической кулинарной обработки грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Правила безопасной организации работ	2	
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие 1. Составление схем последовательностей действий при нарезки овощей.	4	2
			2	

		Практическое занятие 2. Определение массы отходов в процессе обработки овощей.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		10	1
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	3	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	2	
	5	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы Техническое оснащение для обработки нерыбного водного сырья Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие 3. Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. (Решение задач)	2	
Тема 1.4. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	Содержание	4	1
	1 Классификация, ассортимент мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов мяса. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.	2	
	7 Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
Тема 1.5. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	Содержание	4	
	1 Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней	2	

	птицы, кролика, дичи.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4. Расчет массы отходов при обработке тушки курицы Расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. (Решение задач)	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:		8	
<ol style="list-style-type: none"> 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 			3

МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70			
Тема 1.1. Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей	Содержание	2			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="568 319 667 419">1</td> <td data-bbox="667 319 1682 419">Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. Определение качества традиционных видов овощей. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте</td> </tr> </table>	1	Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. Определение качества традиционных видов овощей. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	2	1
	1	Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. Определение качества традиционных видов овощей. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	2		
Определение качества традиционных видов овощей.	2				
Тема 1.2. Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей	Содержание	6			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="568 541 667 671">1</td> <td data-bbox="667 541 1682 671">Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки. Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.</td> </tr> </table>	1	Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки. Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.	2	1
	1	Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки. Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="568 671 667 836">2</td> <td data-bbox="667 671 1682 836">Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки. Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.</td> </tr> </table>	2	Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки. Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.	2	
	2	Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки. Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов.			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="568 836 667 967">3</td> <td data-bbox="667 836 1682 967">Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.</td> </tr> </table>	3	Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.	2	
	3	Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8			
Составление технологических схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов	2				
Составление технологических схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.	2	2			
Составление технологических схем кулинарной обработки грибов	2				

	Определение отходов при обработке свежих овощей.	2		
Тема 1.3. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8		
	1	Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы	2	1
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки бесчешуйчатой и мелкочешуйчатой рыбы. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2	
	3	Технологический процесс приготовления кнельной массы Технологический процесс фарширования рыбы	2	
	4	Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов. Организация технологического процесса кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря.	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	
		Определение качества рыбы и морепродуктов	2	2
		Составление технологических карт кулинарной обработки рыбы .	2	
		Составление технологических карт фаршированной рыбы	2	
		Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2	
		Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
		Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2	
		Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач)	2	
	Тема 1.4. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Содержание	16	
1		Пищевая ценность мяса, значение в питании человека. Химический состав мяса. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса. (Общие правила)	2	1
2		Технологический процесс разуба туши говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для варки из мяса говядины.	2	
3		Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из вырезки, из тонкого и толстого краёв мяса говядины. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из	2	

		заднетазовой части мяса говядины		
	4	Разруб туши свинины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Технологический процесс разруба туши баранины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	2	
	5	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для жарения из мяса свинины и баранины. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для тушения из мяса свинины и баранины.	2	
	6	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2	
	7	Технологический процесс обработки домашней птицы.	2	
	8	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы Технологический процесс обработки субпродуктов.	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	
		Составление технологической схемы разруба туши говядины с указанием полуфабрикатов	2	2
		Составление технологической схемы разруба туши свинины и баранины с указанием полуфабрикатов.	2	
		Составление технологических карты и схемы приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.	2	
		Составление технологических карты и схемы приготовления котлетной массы	2	
		Составление технологической схемы механической обработки домашней птицы	2	
		Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	2	
		Определение количества отходов	2	
		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2	18	
		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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		3

5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно- образовательных ресурсов.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Учебная практика ПМ. 01	186	
Виды работ:		
1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.	6	3
2.Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6	
3.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей	6	
4.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей	6	
5.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:	6	
6.Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.	6	
7. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов	6	
8.Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	6	
9.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.		
10.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6	
11.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6	
12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	6	
13.Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	6	
14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения	6	
15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде	6	

16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	6	
17. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	6	
18. Отработка приемов упаковки, маркировки полуфабрикатов	6	
19. Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6	3
20. Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
21. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
22. Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами .		
23. Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.		
24. Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.		
25. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, . Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.		
26. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.		
27. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания		
28. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования		
29. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.	6	
30. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.	6	
31. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.	6	
<i>Производственная практика ПМ. 01 Виды работ:</i>		
<i>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия.</i>		
2. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.	6	
3. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины.	6	

4.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины.	6	
5.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из баранины для жарения. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.	6	
6.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	6	
7.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	6	
8.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде	6	
9.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.	6	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции. Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина Philips SAECORI 9755

фритюрница Tefal FF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь, сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические), Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
- Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
 - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
 - Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
 - Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
 - Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
 - Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
 - Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

- . <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель магазина «Гурман»

Хутиева Ф.М. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КСИБ

Зязиков А.А. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛ

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Назрань
2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

РАССМОТРЕНО

ОДОБРЕНО Методическим советом
Протокол №10 от «26» 06.2019 г.

Председатель

/Ажигова Р.А./

Составитель (и) (автор): Цунтольгова М.У., мастер производственного обучения ГБПОУ

СОДЕРЖАНИЕ

27. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

28. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

29. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

30. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля

В целях овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

уметь:

22. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
23. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;
24. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
25. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

14. Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
15. Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
16. Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
17. Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
18. Ведение расчетов с потребителями.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 536 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 260

часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 220

часов; самостоятельной работы студента – 52 часов; учебной и

производственной практики- 276 часа.

3.22. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)- Приготовление, оформление - подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 – 2.8	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	40	32	12		16			
ПК 2.1 – 2.8	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	220	176	40		44			
	Учебная практика	222						222	
	Производственная практика, часов	216							54
	Всего:	816	280	140		140			

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Входной контроль			
Раздел 1 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.	Содержание	8	1
	1 Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки сырья. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	2 Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	3 Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов.	1	

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	5	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов до готовности для горячих блюд.	1	
	7	Характеристика основных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	1	
	8	Характеристика комбинированных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	1	
		Содержание	4	1-2
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
	2	Организация процесса тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.		
	3	Процессы, происходящие при варки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.		
	4	Процессы, происходящие при жарении. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.		

	1	Организация рабочего места повара по приготовлению соусов Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, кулинарных изделий, закусок.	Содержание		4	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1	1-2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	3	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1	
	4	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	3
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	3	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.	2	
Тема 1.4. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	Содержание		4	1-2
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1	
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	1	
	3	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	1	
	4	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	3
	2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	3 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:		8	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>			3
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание	4	
	1 Значение, классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и простых супов. Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Пищевая ценность и калорийность Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с	2	

		учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.		
	2	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	1	Составление технологических схем приготовления костного и мясо - костного бульона	2	2
	2	Составление технологических схем приготовления бульонов из птицы, рыбы и грибов.	2	
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание		20	
	1	Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых консервантов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	2	1
	2	Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощей, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.	2	

3	Технологический процесс приготовления щей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
4	Технологический процесс приготовления солянки: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
5	Технологический процесс приготовления рассольника: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
6	Технологический процесс приготовления супов картофельных: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
7	Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании	2		
8	Технологический процесс приготовления суп – пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
9	Технологический процесс приготовления диетических и вегетарианских супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
10	Технологический процесс приготовления холодных супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения Упаковка, подготовка супов и отваров для отпуска на вынос.	2		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		14		
1	Составление технологических схем приготовления борщей Составление технологических схем приготовления щей	2		
2	Составление технологических схем приготовления рассольников	2		2

	3	Составление технологических схем приготовления солянки		
	4	Составление технологических схем приготовления молочных супов Составление технологических схем приготовления суп-пюре	2	
	5	Составление технологических схем приготовления сладких супов Составление технологических схем приготовления холодных супов	2	
	6	Составление технологических схем приготовления диетических супов	2	
	7	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание		14	
	1	Значение в питании, пищевая ценность горячих соусов. Классификация, ассортимент горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями для соусов и соусным полуфабрикатам.	2	1-2
	2	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основным продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначения соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	3	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов красного, белого основного и его производных	2	
	4	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производного		
	5	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов концентратов промышленного производства	2	
		6	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки с соусами. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	2

		соусов.		
	7	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения сладких, вегетарианских, диетических соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сладких (десертных), вегетарианских и диетических соусов. Приемы оформления тарелки с соусами.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
	1	Составление технологических схем приготовления красного основного и его производных	2	3
	2	Составление технологических схем приготовления соуса белого основного и его производного	2	
	3	Составление технологических схем приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производного	2	
	4	Составление технологических схем приготовления соусов яично–масляных, соусов на сливках	2	
	5	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления соусов согласно заданию	2	
	6	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание		18	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании овощей и грибов	2	
	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из гарниров из овощей и грибов Подбор для приготовления блюд из овощей и грибов, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2	
	3	Выбор методов приготовления различных видов овощей для различных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Варка основным способом, в молоке и на пару, припускание	2	
	4	Методы приготовления овощей, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности.	2	
	5	Методы приготовления овощей, тушение, запекание Методы приготовления овощей: фарширование, формовка	2	
	6	Методы приготовления грибов Приготовление блюда и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры,	2	

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи			
	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления	2		
	8	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2		
	9	Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортировка	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			12	
	1	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2	2	
	2	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных грибов	2		
	3	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	2		
	4	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных грибов	2		
	5	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных овощей	2		
	6	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных грибов	2		
	Содержание			16	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	
	2	Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости необходимой для получения каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	3	Приготовления изделий из каш: котлет, биточков, клецк, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и способы хранения. Подбор соусов	2		
	4	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	2		

		Ассортимент рецептуры. Методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения бобовых. Подбор соусов		
	5	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	6	Ассортимент рецептуры. Методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий. Подбор соусов	2	
	7	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	8	Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2	2
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых (решение задач)	2	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий (решение задач)	2	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		8	
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра	2	
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании яиц, творога, сыра Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра для различных типов питания, в том числе диетического	2	
	3	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания	2	
	4	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов,	2	

		вареников для различного типа питания Приготовление горячих блюд из сыра Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из яиц Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц	2	
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из творога, Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из творога	2	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из сыра Расчёт необходимого количества сырья (решение задач)	2	
Тема 2.7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из рыбы Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании рыбы	2	
	2	Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.), нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международное наименование различных видов рыб	2	
	3	Методы приготовления блюд из рыбы для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных). Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	4	Хранение готовых блюд и гарниров из рыбы, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из рыбы для отпуска на вынос, транспортировка Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организации питания различного типа	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из отварной рыбы	2	
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из припущенной рыбы	2	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из тушеной рыбы	2	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы	2	

	5	Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной массы		
Тема 2.8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		8	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	2	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.), нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	2	
	3	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом, на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных). Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	4	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		16	
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса отварного и припущенного	2	
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса на пару и жаренного	2	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса тушеного и запеченного	2	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из рубленой котлетной массы	2	
	5	Составление технологических схем приготовления блюд из субпродуктов	2	
	6	Составление технологических схем приготовления блюд из отварной и припущенной домашней	2	2

	7	Составление технологических схем приготовления блюд из жаренной и запеченной домашней птицы	2	
	8	Составление технологических схем приготовления блюд из кролика	2	
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</i>			36	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>				3
<i>Производственная практика ПМ. 02</i>			54	
<i>Виды работ:</i>				
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе.				
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Отработка приемов эксплуатации теплового оборудования				
Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд.				
Отработка приемов приготовления механической кулинарной обработки сырья.				
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест.				
Отработка приемов приготовления бульоны и отвары.				
Отработка приемов приготовления заправочных, молочных, прозрачных, пюре образных, сладких супов.				
Отработка приемов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.				
Отработка приемов приготовления основных и производных соусов.				3

<p>Отработка приемов приготовления отварных, тушеных, запечённых, жареных блюд из овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из фаршированной рыбы</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из котлетной массы.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из натурально рубленого мяса</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы</p> <p>Отработка приготовления блюд из жареной домашней птицы</p> <p>Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из птицы</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.</p>		
<p><i>Учебная практика ПМ. 02</i> <i>Виды работ:</i></p>	222	
<p>Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Отработка приемов эксплуатации теплового</p>	6	
<p>Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: из птицы, из рыбы.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов белых на мясном бульоне. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов на рыбном бульоне. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов грибных молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	
<p>Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.</p>	6	

Отработка практических навыков для приготовления и презентации супов заправочные (борщи). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (щи). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (рассольники). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (солянки). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов, с крупами. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов с бобовыми и макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: молочные (с крупой, с макаронными изделиями). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: молочные (с овощами). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из разных овощей). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из птицы). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из рыбы). Оценка качества готовых блюд.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной (припущенной) рыбы.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из жареной рыбы.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из тушеной, запечённой рыбы.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из фаршированной рыбы	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из рыбной котлетной массы	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из котлетной массы.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из натурально рубленого мяса	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации фаршированных блюд из котлетной массы.	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из субпродуктов	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной и припущенной домашней птицы	6	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из жареной домашней птицы		
Отработка практических навыков для приготовления и презентации тушеных и запеченных блюд из птицы	6	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина PhilipsSAECORI 9755

фритюрница TefalFF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская

тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические), Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
- Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.

11. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
13. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
15. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
16. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
17. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

5. педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
6. педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
7. педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
8. педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентов профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель магазина «Гурман»

Хутиева Ф.М. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КСИБ

Зязиков А.А. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Назрань, 2019

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Методическим совет

Протокол №10 от «26»06.2019 г.

Председатель

_____/Ажигова Р.А./

Составитель (и) (автор):

Цунтольгова М.У., мастер производственного обучения ГБПОУ «КСИБ»;

Чапанова Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

31. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка - реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В целях овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

Знать:

- Ж Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Ж Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ж Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Ж Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Ж Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Уметь:

- Ж Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Ж Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Ж Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Ж Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Иметь практический опыт в:

26. Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
27. Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
28. Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
29. Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студента –365 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 138 часов; самостоятельной работы студента – 38 часов; учебной и производственной практики – 192 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.6	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	42	34	12		8			
ПК 3.1 – 3.6	МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	133	104			27			
	Учебная практика	120						120	
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	365	138			35		120	72

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Входной контроль			
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		34	
Тема 1.1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	8	
	1 Организация работы холодного цеха. Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов. Технологический цикл приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика	2	1-2

	последовательности этапов Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа.		
2	Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.	2	
3	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов рыбной гастрономии. Характеристика, последовательность этапов.	2	
4	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
1	Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом Определение качества традиционных видов рыбной гастрономии органолептическим методом	2	2
2	Определение качества мяса органолептическим методом Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом	2	
3	Определение качества яиц органолептическим методом Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом	2	

Тема 1.2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для	Содержание		8	
	1	Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных грибов.		
	2	Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
	3	Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация технологического процесса кулинарной обработки мясных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
	4	Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация технологического процесса кулинарной обработки творога, сыра для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов Составление технологических карт и схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.	2	
	2	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы. Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса. Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы.		
	3	Определение отходов при обработки свежих овощей. Определение отходов при обработки рыбы (согласно заданного сырья) Определение отходов при обработки мяса (согласно заданного сырья)		
Тема 1.3. Организация оснащения технологическим	Содержание		10	

оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха	1	Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		1
	2	Характеристика механическое оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе.		
	3	Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»		
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</i>			8	
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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического			8	3

оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки 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 1			
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		104	
Тема 2.1. Введение.	Содержание	1	1
	1 Классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Содержание	6	
	1 Классификация бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов Процессы приготовления простых открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	1
	2 Процессы приготовления сложных открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж; Процесс приготовления открытых горячих бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	3 Процессы приготовления закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж; Процессы приготовления горячих закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж.	1	
	4 Процессы приготовления сэндвичей. Требования к качеству. Сроки		

Тема 2.3. Процессы приготовления, подготовки к салатов.		реализации. Процессы приготовления гамбургеров. хот- дога и чизбургеров Требования к качеству. Сроки реализации.		
	5	Процессы приготовления закусочных бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	6	Процессы приготовления гастрономических мясных продуктов (окорок, корейка, грудинка) (сыры, масло сливочное, овощи, корейка) порциями	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		3	
	1	Составление технологических карт простых , сложных открытых бутербродов.	1	2
	2	Составление технологических карт открытых , закрытых горячих бутербродов.	1	
	3	Составление технологических карт закрытых бутербродов (сэндвич, хот-дог).	2	
	Содержание		10	
	1	Процессы приготовления соусов для заправки салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1
	2	Процессы приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	

	3	Процессы приготовления салатов из вареных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	4	Процессы приготовления рыбных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	5	Процессы приготовления салатов с рыбной гастрономии. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	6	Процессы приготовления салатов из морепродуктов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	7	Процессы приготовления салатов с морепродуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	8	Процессы приготовления мясных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	9	Процессы приготовления салатов с мясными продуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	10	Процессы приготовления винегретов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		9	
	1	Составление технологических карт приготовления салатных заправок	2	2
	2	Составление технологических карт приготовления соусов для заправки салатов.	2	
	3	Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей.	2	
	4	Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей	2	
	5	Составление технологических карт приготовления рыбных салатов.	2	
	7	Составление технологических карт приготовления салатов с морепродуктами.	2	
	8	Составление технологических карт приготовления мясных салатов.	2	
	9	Составление технологических карт приготовления салатов с мясными продуктами.	2	
	10	Составление технологических карт приготовления винегретов	2	
Тема 2.4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей	Содержание		10	
	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов.	1	

	4	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных закусок из овощей .	1	1	
	5	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из овощей.	1		
	6	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из овощей.	1		
	7	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	1		
	8	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из консервированных овощей.	1		
	9	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из грибов.	1		
	10	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из грибов.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6		
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2		2
	3	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	2		
5	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.				
7	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2			
Содержание		6			
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	1		
	2	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	1		
	3	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		
	4	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов.	1	1-2	
	5	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбы.	1		
	6	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы.	1		

		Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2	
	2	Составление калькуляционных карт приготовления закусок из морепродуктов.	2	
	3	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
Тема 2.6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	Содержание		14	1
	1	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1	
	2	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	
	3	Температурный режим и правила приготовления холодных кулинарных изделий, закусок.	1	
	4	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	1	
	5	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса.	1	
	6	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мяса.	1	
	7	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	1	
	8	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мясной гастрономии.	1	
	9	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы.	1	
	10	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из домашней птицы.	1	
	11	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов.	1	
	12	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из субпродуктов.	1	
	13	Алгоритм калькулирования холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1	
	14	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из	2	

		мяса.		
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы.	2	
	3	Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.	2	
	4	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
	5	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
Тема 2.7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра	Содержание		9	1
	1	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, творога, сыра.	1	
	2	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из яиц.	1	
	3	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из яиц.	1	
	4	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога.	1	
	5	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из творога.	1	
	6	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из сыра..	1	
	7	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из сыра.	1	
	8	Алгоритм калькулирования холодных закусок из яиц, творога, сыра блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
	9	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		3		
	1	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	1	2
	2	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	1	
	3	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	1	
Тема 2.9. Процессы	Содержание		16	

приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд	1	Пищевая ценность, значение в питании холодных блюд. Классификация.	1	1	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	1		
	3	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для холодных блюд.	1		
	4	Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд	1		
	5	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий.	1		
	6	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	1		
	7	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из овощей .	1		
	8	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из овощей .	1		
	9	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из грибов.	1		
	10	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из грибов.	1		
	11	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных товаров.	1		
	12	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных из рыбы и рыбных товаров.	1	1-2	
	13	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из морепродуктов.	1		
	14	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из морепродуктов.	1		
	15	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1		
	16	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12		
	1	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из овощей.	2		
3	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из	2			

		рыбы		2
	4	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из мяса.	2	
	5	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из домашней птицы.	2	
	6	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из субпродуктов.	2	
	7	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i>			121	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2</p>				3
<i>Учебная практика ПМ. 03</i>			144	
<i>Виды работ:</i>				
<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно - кондитерском цехе.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкусов, подготовке бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок для</p>				3

<p>подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><i>Производственная практика ПМ. 03</i> <i>Виды работ:</i></p>	180	
<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Отработка практических навыков с использованием различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Отработка практических навыков по оформлению и подачи бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		3
<p>Дифференцированный зачет</p>		

19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина PhilipsSAECORI 9755

фритюрница TefalFF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,
ножницы, набор мерных ложек, скалки,
терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,
подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

- 3.23. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- 3.24. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
- 3.25. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
- 3.26. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
- 3.27. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
- 3.28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
- 3.29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 3.30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.

- Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
- Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
- Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
- Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

18. педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель магазина «Гурман»

Хутиева Ф.М. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КСИБ

Зязиков А.А. / _____ /

« 26 » 06 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Назрань

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года 32.1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда - социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

РАССМОТРЕНО
ОДОБРЕНО

Методическим советом
Протокол №10 от «26»06.2019 г.

Председатель

_____/Ажигова Р.А../

Составитель (и) (автор):Цунтольгова М.У., мастер производственного обучения ГБПОУ

Чапанова Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КСИБ»

В ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионально стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Знать:

- Ж Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Ж Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ж Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Ж Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Ж Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Уметь:

- Ж Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Ж Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Ж Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Ж Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Иметь практический опыт в:

30. Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
31. Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
32. Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
33. Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки студента – 464 часа,
включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 136 часов; самостоятельной работы студента – 34 часов; учебной и производственной практики – 294 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.
ПК 4.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

20. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 – 4.5	МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	40	34	8		6				
ПК 4.1 – 4.5	МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	130	102	28		28				
	Учебная практика	222						222		
	Производственная практика, часов	72							72	
	Всего:	464	136	36		34		222	72	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		464	
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		40	
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		130	
Тема 1.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд	Содержание	16	
	1 Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент холодных сладких блюд.	1	1
	2 Требования к организации рабочих мест для приготовления холодных сладких блюд. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	
	3 Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления холодных сладких блюд	1	
	4 Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения.	1	
	5 Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд.	1	
	6 Технология приготовления холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Ассортимент. Презентация блюд.	1	
	7 Технология приготовления фруктовых салатов. Ассортимент. Презентация	1	

	блюд.		
	8	Технология приготовления компотов. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	9	Технология приготовления киселей разных консистенций. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	10	Технология приготовления желе. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	11	Технология приготовления муссов Ассортимент. Презентация блюд.	1
	12	Технология приготовления самбуков. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	13	Технология приготовления кремов. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	14	Технология приготовления мороженого. Ассортимент. Презентация блюд	1
	15	Технология приготовления парфе. Ассортимент. Презентация блюд	1
	16	Организация сроки хранения холодных сладких блюд. Требования качества.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		18
	1	Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов.	2
	2	Составление технологических карт приготовления компотов.	2
	3	Составление технологических карт приготовления киселей.	2
	4	Составление технологических карт приготовления желе.	2
	5	Составление технологических карт приготовления муссов.	2
	6	Составление технологических карт приготовления самбуков.	2
	7	Составление технологических карт приготовления кремов.	2
	8	Составление технологических карт приготовления мороженого и парфе	2
	9	Д/З	2
		Итого	34
Тема 2.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд	Содержание		14
	1	Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих сладких блюд.	1
	2	Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих сладких блюд,	1
	3	Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих сладких блюд. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1
	4	Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячих сладких блюд	1
	5	Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов.	1
	6	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения.	1
	7	Подбор посуды для презентации горячих сладких блюд. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	8	Технология приготовления горячих сладких блюд: пудингов. Ассортимент. Презентация блюд.	1
	9	Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле. Ассортимент. Презентация блюд.	1

	10	Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок. Ассортимент. Презентация блюд.	1	
	11	Технология приготовления горячих сладких блюд: гренки. Ассортимент. Презентация блюд.	1	
	12	Технология приготовления шарлоток. Ассортимент. Презентация блюд.	1	
	13	Технология приготовления фруктов в тесте. Ассортимент. Презентация блюд.	1	
	14	Технология приготовления фруктов в тесте. Ассортимент. Презентация блюд.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		8	
	1	Составление технологических карт приготовления пудингов.	2	2
	2	Составление технологических карт приготовления суфле.	2	
	3	Составление технологических карт приготовления гурьевской каши, каши с фруктами и орехами.	2	
	4	Составление технологических карт приготовления фруктов в тесте..	2	
	Содержание		8	
	1	Технология приготовления фруктовых и ягодных десертов. Ассортимент. Презентация десертов.	1	
Тема 2.2. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации десертов	2	Технология приготовления творожных десертов. Ассортимент. Презентация десертов.	1	
	3	Технология приготовления шоколадных десертов. Ассортимент. Презентация десертов.	1	
	4	Технология приготовления десертов со сливками. Ассортимент. Презентация десертов.	1	
	5	Технология приготовления десертов с бисквитом. Ассортимент. Презентация десертов.	1	
	6	Технология приготовления десертов с мороженым. Ассортимент. Презентация десертов.	1	

	7	Технология приготовления восточных сладостей. Презентация десертов.	1	
	8	Технология приготовления ореховых десертов. Презентация десертов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		16	
	1	Составление технологических карт приготовления фруктовых и ягодных десертов.	2	2
	2	Составление технологических карт приготовления творожных десертов.	2	
	3	Составление технологических карт приготовления шоколадных десертов	2	
	4	Составление технологических карт приготовления десертов с мороженым.	2	
	5	Составление технологических карт приготовления восточных сладостей.	2	
	6	Составление технологических карт приготовления ореховых десертов	2	
	7	Составление технологических карт приготовления чизкейков.	2	
	8	Составление технологических карт приготовления десертов с бисквитом	2	
Тема 2.3. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих напитков	Содержание		6	
	1	Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов.	1	
	2	Технология приготовления чая. Ассортимент. Презентация.	1	
	3	Технология приготовления чайных напитков. Ассортимент. Презентация напитков.	1	
	4	Технология приготовления кофе. Ассортимент. Презентация кофе.	1	
	5	Технология приготовления кофейных напитков. Ассортимент. Презентация напитков.	1	
	6	Технология приготовления какао и шоколада. Ассортимент. Презентация	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		12	
	1	Составление технологических карт приготовления чая	2	
	2	Составление технологических карт приготовления чайных напитков.	2	
	3	Составление технологических карт приготовления кофе.	2	
	4	Составление технологических карт приготовления кофейных напитков.	2	
	5	Составление технологических карт приготовления какао напитков.	2	
6	Составление технологических карт приготовления шоколада.	2		
	Содержание		14	

Тема 1.5. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных напитков	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления горячих напитков. Характеристика последовательности этапов.	1	
	2	Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	
	3	Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов.	1	
	4	Организация хранения сырья для горячих напитков Требования качества. Сроки хранения.	1	
	5	Технология приготовления холодного чая. Ассортимент. Презентация.	1	
	6	Технология приготовления фруктовых и ягодных напитков. Ассортимент. Презентация.	1	
	7	Технология приготовления молочных напитков. Ассортимент. Презентация.	1	
	8	Технология приготовления кисломолочных напитков Ассортимент. Презентация.	1	
	9	Технология приготовления квасов. Ассортимент. Презентация.	1	
	10	Технология приготовления морсов. Ассортимент. Презентация.	1	
	11	Технология приготовления крошонов. Ассортимент. Презентация.	1	
	12	Технология приготовления коктейлей с мороженым. Ассортимент. Презентация.	1	
	13	Технология приготовления аперетивов. Ассортимент. Презентация.	1	
	14	Технология приготовления безалкогольные смешанные коктейли. Ассортимент. Презентация.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		28	
	1	Составление технологических карт приготовления холодных чаев	2	
	2	Составление технологических карт приготовления молочных напитков	2	
	3	Составление технологических карт приготовления кисломолочных напитков	2	
	4	Составление технологических карт приготовления плодово-ягодные напитки	2	
	5	Составление технологических карт приготовления физы	2	
	6	Составление технологических карт приготовления джулепы	2	
	7	Составление технологических карт приготовления овощные напитки	2	
	8	Составление технологических карт приготовления морсов	2	
	9	Составление технологических карт приготовления крошонов	2	

	10	Составление технологических карт приготовления коблеров	2		
	11	Составление технологических карт приготовления коктейлей молочных	2		
	12	Составление технологических карт приготовления айс-кремов	2		
	Самостоятельная работа: Создание компьютерных презентаций по теме, составление технологических карт и схем по темам, подготовка рефератов и сообщений.		54		
	Учебная практика		108		
	Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков		6	3	
	Правила техники безопасности и СанПиНа				
	Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд		12		
	Отработка практических умений приготовления десертов		12		
	Отработка практических умений приготовления десертов		12		
	Отработка практических умений приготовления десертов		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих напитков		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих напитков		12		
	Отработка практических умений приготовления горячих напитков		12		
	Отработка практических умений приготовления холодных напитков		12		
	Отработка практических умений приготовления холодных напитков		12		
	Производственная практика		72		3
	Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков на производстве. Правила техники безопасности и СанПиНа		6		
	Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд		6		
	Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд		6		
	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд		6		
	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд		6		

	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд	6	
	Отработка практических навыков приготовления десертов	6	
	Отработка практических навыков приготовления десертов	6	
	Отработка практических навыков приготовления горячих напитков	6	
	Отработка практических навыков приготовления горячих напитков	6	
	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков	6	
	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков	6	
	<i>Дифференцированный зачет</i>		

3.31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина Philips SAECORI 9755

фритюрница Tefal FF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская

тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,
ножницы, набор мерных ложек, скалки,
терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,
подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
- Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
- Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
- Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
- Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
- Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
- Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

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

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

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

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

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера. Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель магазина «Гурман»

Хутиева Ф.М./_____/

« 26 » 06 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КСИБ

Зязиков А.А./_____/

« 26 » 06 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Назрань

2019г.

РАСМОТРЕНО: на заседании кафедры
Профессиональных и
специальных дисциплин
колледжа

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол №10 от «26»06.2019 г.

Председатель

_____ /Ажигова Р.А./

Составитель (и) (автор): Цунтольгова М.У., мастер производственного обучения ГБПОУ «КСИБ» ; Чапанова Л.А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛ БНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015 и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

знать:

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

уметь:

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;

иметь практический опыт в:

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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента– 1036 ч., включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -270 ч.;
самостоятельной работы студента– 67 ч.;
учебной и производственной практики –366 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)-

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать сознательное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		335	
МДК 05.01 Организация, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		42	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		293	
Тема 1.1.	Содержание	34	1
Приготовление сложных	1 Значение, ассортимент и классификация хлебобулочных	2	

хлебобулочных изделий		изделий.		
		Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом		
	2	Фарши и начинки.	6	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	3	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое		

		<p>оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
		<p>4. Приготовление теста для хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	4	
		<p>Классификация теста. Способы разрыхления. Рецептура хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста (безопарное, опарное) для хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.</p>		
	5	<p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	4	
		<p>Ассортимент изделий. Правила выбора основного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Способы отделки и варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>		
	6	<p>Приготовление хлеба.</p>	8	1

	<p>Ассортимент хлеба. Правила выбора сырья для приготовления хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик « Серпуховский», Крендель сдобный « Юбилейный», Калач « Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Правила их безопасного использования.</p>		
	<p>Практические занятия Решение ситуационной задачи: расчёт количества сырья. Решение ситуационной задачи: расчёт количества сырья и выхода готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из 10 кг муки высшего сорта Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Определение качества клейковины и влажности муки. Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки. Расчет упека сдобных изделий из дрожжевого теста. Расчет упека праздничного хлеба. Расчет усушки булки московской. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с просеивательными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестомесильными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестораскаточными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с формовочными машинами. Изучение конструкции,</p>	<p>4</p>	<p>2</p>

	<p>принципа работы, безопасных приемов работы с дозирующими устройствами.</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с сковорода. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жаровнями.</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с газовыми электрическими плитами.</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами.</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с пекарскими шкафами.</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы холодильного оборудования. Безопасные приемы работы с холодильным оборудованием.</p>			
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		234		
Тема 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий	1	<p>Ассортимент и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий и тортов.</p> <p>Значение и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий и тортов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p>	8	1
	2	Бисквитный полуфабрикат.	10	1

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. . Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
3	<p>Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	8	
4	<p>Слоеный полуфабрикат.</p>	8	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
5	<p>Заварной полуфабрикат.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	10	1
6	<p>Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат.</p>	8	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
7	<p>Миндальный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	8	
8	<p>Вафельный полуфабрикат.</p>	10	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
9	Крошковый полуфабрикат.	6	
	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления крошкового полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности крошкового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования</p>		1
	Тематика практических занятий	10	2
	Составление технологических карт и схем приготовления бисквитных полуфабрикатов.		
	Составление технологических карт и схем приготовления песочных полуфабрикатов.		
	Составление технологических карт и схем приготовления заварных полуфабрикатов.		

		Составление технологических карт и схем приготовления крошковых полуфабрикатов.		
		Составление технологических карт и схем приготовления пряничных полуфабрикатов.		
Тема 2.2. Технология приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий	10	Печенье.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества и безопасности печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования		
	11	Пряники, коврижки.	6	1-2
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников,		

		коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	12	Кексы Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	6	1-2
	13	Сиропы. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сиропов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности сиропов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	4	
	14	Помада и оформление из неё.	4	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления помады. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности поводы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
15	<p>Глазурь и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления глазури Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности глазури. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	4	
16	<p>Желе и оформление из него. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления желе. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности желе. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	4	

	инвентарь. Правила их безопасного использования		
17	Карамель и украшения из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления карамели. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности карамели. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	6	1
18	Посыпки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления посыпок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности посыпок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	4	
19	Кремы масляные и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления масляных кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кремов.	8	

	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
20	Кремы белковые и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления белковых кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования..	8	1
21	Бисквитные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитных пирожных Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных. Способы отделки и варианты оформления бисквитных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	6	1
22	Песочные пирожные.	6	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления песочных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности песочных пирожных. Способы отделки и варианты оформления песочных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
23	Слоеное пирожное.	6	
	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности слоеных пирожных. Способы отделки и варианты оформления слоеных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
	Заварные пирожные.	6	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления заварных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
25	Воздушные и воздушно-ореховые пирожные.	4	1
	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Способы отделки и варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых пирожных.. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
26	Миндальные пирожные.	4	1

		<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндальных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления миндальных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
		Практические занятия	10	2
		<p>Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов. Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий. Расчет количества сырья и выхода готовых печенья, пряников, коврижек. Расчет количества сырья и выхода готовых кексов. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами. Составление технологических карт и схем приготовления</p>		2
Тема 2.3.Технология	27	Бисквитные торты	4	1

<p>приготовления тортов.</p>	<p>Ассортимент Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		<p>1</p>
<p>28</p>	<p>Песочные торты.</p>	<p>4</p>	<p>1</p>
	<p>Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		<p>1</p>
<p>29</p>	<p>Слоеные торты.</p>	<p>4</p>	<p>1</p>

	<p>Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных слоеных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		1
30	<p>Воздушные и воздушно-ореховые торты.</p>	4	1
	<p>Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
31	<p>Миндальные торты.</p>	4	1

	<p>Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных миндальных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
32	Комбинированные торты.	4	1
	<p>Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
	Практические занятия	8	2
	<p>Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. бисквитных тортов Расчет рабочей рецептуры на 5 кг. песочного торта Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. слоеного торта Расчет рабочей рецептуры на 4 кг. комбинированного торта</p>		

Тема 2.4 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	33	Мелкоштучные кондитерские изделия. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	4	1
		Практические занятия	10	2
		Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, миндального теста.		
		Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. 05 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		3
		Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. 05 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при замесе теста		3

2. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, дрожжи, соль, вода).
3. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».
4. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката.
5. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар).
6. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».
7. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката.
8. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар).
9. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий».
10. Изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
11. Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
12. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
13. Изучение ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
14. Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления.
15. Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления.
16. Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления.

<p>17. Изучение технических характеристик оборудования для подготовки теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик.</p> <p>18. Изучение технических характеристик оборудования для выпечки изделий из теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p>	258	3
<p>1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий</p>	12	
<p>2. Обеспечивать безопасность при хранении сложных.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	12	
<p>3.Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p>	12	
<p>4.Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.</p>	12	
<p>5.Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.</p>	12	
<p>6.Отработка приемов приготовления и оформления печенья , пряников. Контроль качества и безопасности печенья</p>	12	
<p>7 Отработка приемов приготовления и оформления коврижек. Контроль качества и безопасности коврижек, кексов</p>	12	
<p>8.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных .Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.</p>	12	
<p>9.Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных . Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных .</p>	12	
<p>10.Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p>	12	
<p>11.Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых , пирожных. Контроль качества и безопасности миндальных тортов пирожных .</p>	12	
<p>12.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных тортов.</p>	12	

13.Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных тортов.	12	
14.Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых тортов. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых тортов	12	
15.Отработка приемов приготовления и оформления миндальных тортов. Контроль качества и безопасности миндальных тортов	12	
16. Отработка приемов приготовления и оформления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности	12	
17. Отработка приемов и оформления приготовления праздничных песочных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов.	12	
18. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно- ореховых , тортов. Контроль качества и безопасности.	12	
19. Отработка приемов приготовления и оформления праздничных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности.	12	
20. Отработка приемов приготовления и оформление праздничных фруктовых тортов. . Контроль качества и безопасности.	12	
21. Отработка приемов приготовления и оформления праздничных сложных, воздушных тортов. Контроль качества и безопасности	12	

Производственная практика (по профилю специальности)	108	3
<p>Виды работ:</p> <p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности 		

сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 12. Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
13.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
мультимедийное оборудование,
универсальный УМК,
обучающие диски, муляжи,
натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина Philips SAECORI 9755

фритюрница Tefal FF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющая сталь, сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,

насадки для кондитерских мешков,

ножницы, набор мерных ложек, скалки,

терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,

подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесс

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Назрань

2019г.

Примерная программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии (далее СПО) 43.01.09. Повар , кондитер.

Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г №1569

Организация-разработчик: ГБПОУ . «КСИБ»

Разработчики:

Зязиков И.Ю., преподаватель физической культуры

РАССМОТРЕНО:

на заседании МК

протокол №10 от 26.06 2019.

_____ Ажигова Р.А..

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора УР

_____ Дакиева М.У.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
• ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации и профессиональной подготовки

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общепрофессиональный цикл

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 170 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 128 ч.;

самостоятельной работы обучающегося 42 ч.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
практические занятия	130
контрольные работы	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	138
<i>Домашняя работа, рефераты</i>	-
<i>Итоговая аттестация в виде сдачи контрольных нормативов</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФК.00.01. Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
			78	
Раздел 1. Основы физической и спортивной подготовки	Содержание учебного материала			
Тема 1.1. Роль физической культуры в профессиональном развитии человека	1	Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение жизненного успеха.	2	2
	Самостоятельная работа		1	
	1. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики			
Раздел 2. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		10	
Тема 2.1. Техника бега на короткие дистанции	2	Практическая работа №1. Отработка техники бега с низкого старта, по дистанции, финиширование	2	
Тема 2.2. Техника прыжка в длину с места, разбега.	3	Практическая работа №2. Отработка техники прыжка с разбега "ножницы", "прогнувшись", "согнув ноги".	2	
Тема 2.3. Техника метания гранаты	4	Практическая работа №3. Обучение технике метания гранаты. Девушки - 500гр. Юноши - 700гр	2	
Тема 2.4. Бег на средние и длинные дистанции	5	Практическая работа №4. Обучение технике кроссового бега	2	
	6	Сдача контрольных нормативов	2	
	Самостоятельная работа		3	
	1. Закрепление и совершенствование техники двигательных действий в процессе бега			
Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол	Содержание учебного материала		4	
Тема 3.1. Техника приема и передачи мяча	7	Практическая работа №5. Отработка техники приема и передачи мяча двумя руками сверху и двумя руками снизу	2	
Тема 3.2. Техника подачи мяча	8	Практическая работа №6. Отработка техники подачи мяча: прямая, нижняя, прямая сверху	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в волейбол			
Раздел 4. Спортивные игры. Баскетбол	Содержание учебного материала		4	

Тема 4.1. Техника владения мячом	9	Практическая работа №7. Отработка техники ведения мяча, прием и передача мяча	2	
Тема 4.2. Техника игры в нападении	10	Практическая работа №8. Отработка техники "ведение-два шага-бросок". Техника бросков с разных "точек"	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в баскетбол			
Раздел 5. Спортивные игры Футбол	Содержание учебного материала		4	
Тема 5.1. Ведение мяча, перемещение по полю	11	Практическая работа №9. Отработка техники ведения мяча, ведение с изменением направления, перемещение с мячом и без мяча.	2	
Тема 5.2. Передача мяча. Прием мяча	12	Практическая работа №10. Отработка техники остановки мяча ногою, грудью. Обработка мяча и передача на месте и в движении	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в футбол			
Раздел 6. Ритмическая гимнастика	Содержание учебного материала		2	
	13	Практическая работа №11. Упражнения под музыкальное сопровождение	2	
	14	Практическая работа №12. Упражнение на 32 счёта.	2	
	15	Практическая работа №13. Выполнение комплекса на оценку	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Упражнение на 32 счёта.			
Раздел 7. Гимнастика	Содержание учебного материала		10	
Тема 7.1. Строевые приемы	16	Практическая работа №14. Отработка поворотов на месте, движении, перестроение из колонны по одному по два, из одной шеренги в две.	2	
Тема 7.2. Акробатика	17	Практическая работа №15. Отработка техники элементов акробатики: кувырок вперед, назад, перекаты, стойки на плечах, голове, руках.	2	
Тема 7.3. Развитие гибкости	18	Практическая работа №16. Отработка упражнений на гимнастических матах: растяжка, кувырки, стойки.	2	
Тема 7.4. Развитие силовых способностей	19	Практическая работа №17. Освоение упражнений на гимнастической стенке.	2	
	20	Практическая работа №18. Освоение упражнений на брусках, перекладине	2	
	Самостоятельная работа		1	
	1. Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций			
Раздел 8. Шахматы и шашки	Содержание учебного материала		14	
	21	Шахматная и шашечная доска. Начальное положение фигур. Название и сила фигур.	2	
Тема 8.1 Шахматы	22	Практическая работа № 19. Начало партий: «Кол», «Обратный кол»	2	
	23	Практическая работа №20. Ловушки в начале партии. Первая и вторая ловушка.	2	
	24	Практическая работа №21. Ловушки в начале партии. Третья и четвертая ловушка.	2	
	25	Практическая работа №22. Ловушки в начале партии. Пятая и шестая ловушка.	2	
Тема 8.2 шашки	26	Практическая работа №23. Шашечные окончания. Четыре дамки против одной.	2	

	27	Практическая работа №24. Шашечные окончания. Три дамки против одной.	2	
	Самостоятельная работа		4	
Раздел 9. Волейбол	Содержание учебного материала		6	
Тема 9.1. Техника игры и защиты	28	Практическая работа №25. Отработка приемов мяча двумя сверху, двумя снизу, блокирование мяча	2	
Тема 9.2. Техника игры в нападении	29	Практическая работа №26. Отработка передачи мяча двумя сверху, двумя снизу, нападающий удар	2	
Тема 9.3. Судейство и правила игры	30	Практическая работа №27. Отработка навыков игры по упрощенным правилам волейбола. Формирование навыков судейства	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в волейбол			
Раздел 10. Баскетбол	Содержание учебного материала		6	
Тема 10.1. Техника владения мячом	31	Практическая работа №28. Отработка и совершенствование техники ведения мяча без сопротивления и с сопровождением защитника	2	
Тема 10.2. Техника игры в защите	32	Практическая работа №29. Отработка техники защиты (вырывание, выбивание, перехват, накрывание)	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в баскетбол			
Раздел 11. Футбол	Содержание учебного материала		6	
Тема 11.1. Техника удара по мячу ногой, головой	33	Практическая работа №31. Отработка удара внешней стороной стопы, внутренней стороной стопы; удар с носка. Отработка удара по встречному мяча головой без прыжка	2	
Тема 11.2. Техника удара по воротам, штрафные удары	34	Практическая работа №32. Отработка удара по воротам с заданных "точек". Отработка удара по воротам с передачей мяча, штрафных ударов	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в футбол.			
	Самостоятельная работа Техника попеременных ходов.		2	
	35	Зачет	2	
	Всего:		140	

2 КУРС

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 12. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		10	
Тема 12.1. Техника бега на короткие дистанции	1	Практическая работа №36. Совершенствование техники бега с низкого старта: низкий старт, стартовый разгон, бег по дистанции, виражу, финиширование	2	
Тема 12.2. Техника прыжка в длину с места, разбега.	2	Практическая работа №37. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способами: «ножницы», «прогнувшись», «согнув ноги».	2	
Тема 12.3. Техника метания гранаты	3	Практическая работа №38. Совершенствование техники метания гранаты способом "скрестным шагом" Девушки - 500гр, Юноши - 700гр	2	
Тема 12.4. Бег на средние и длинные дистанции	4	Практическая работа №39. Совершенствование техники бега по пересеченной местности: преодоление естественных и искусственных препятствий.	2	
	5	Практическая работа №40. Выполнение контрольных нормативов в беге на 100 м; в прыжках в длину с разбега, с места; метание гранаты 700 гр (юноши), 500гр (девушки), в беге на 500м (девушки), 1000 м (юноши).	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Закрепление и совершенствование техники двигательных действий: беговых, прыжковых, метательных.		
Раздел 13. Спортивные игры. Волейбол	Содержание учебного материала		8	
Тема 13.1. Техника приема и передачи мяча	6	Практическая работа №41. Совершенствование техники приема и передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу.	2	
Тема 13.2. Техника подачи мяча	7	Практическая работа №42. Совершенствование техники подачи мяча: прямая верхняя, прямая нижняя, на точность	2	
	8	Практическая работа №43. Совершенствование техники нападающего удара: без противодействия блокирующего, против одиночного блока.	2	
	9	Практическая работа №44. Совершенствование техники блокирования: на подставке, в прыжке с площадки.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в волейбол		
Раздел 14. Спортивные игры. Футбол	Содержание учебного материала		8	
Тема 14.1. Ведение мяча, перемещение по полю	10	Практическая работа №45. Совершенствование техники ведения мяча, ведение с изменением направления, перемещение с мячом и без мяча.	2	
Тема 14.2. Передача мяча. Прием мяча	11	Практическая работа №46. Совершенствование техники остановки мяча ногою, грудью. Отработка техники обработки мяча и передачи на месте и в движении.	2	
	12	Практическая работа №47. Совершенствование техники удара с разворота, дриблинга, обводки.	2	

	13	Практическая работа №48. Совершенствование удара внешней стороной стопы, внутренней стороной стопы, удар с носка, удар по встречному мячу головой, в прыжке, без прыжка.	2	
	Самостоятельная работа		2	
	Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в футбол			
Раздел 15. Гимнастика	Содержание учебного материала		12	
Тема 15.1. Строевые приемы	14	Практическая работа №49. Совершенствование выполнения строевых упражнений: построений, перестроений, воспитание гибкости	2	
Тема 15.2. Акробатика	15	Практическая работа №50. Совершенствование техники элементов акробатики. Выполнение упражнений для воспитания координации движений (кувырок вперед, перекат назад через плечо, стойка на лопатках)	2	
Тема 15.3. Развитие силовых способностей	16	Практическая работа №51. Совершенствование техники упражнений на перекладине: подъем «переворотом», подъем разгибом. Совершенствование техники упражнений на брусках: подъем с упором, мах назад, соскок	2	
Тема 15.4.. Висы и упоры	17	Практическая работа №52. Совершенствование техники упражнений на шведской стенке: висы, в положении лежа на полу, упоры.	2	
	18	Сдача контрольных нормативов	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций	4	
Раздел 16. Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		6	
Тема 16.1. Развитие мышц грудной клетки	19	Практическая работа №53. Выполнение упражнений в жиме лежа на наклонной доске, разводки рук гантелями.	2	
Тема 16.2. Развитие мышц ног	20	Практическая работа №54. Выполнение упражнений приседание со штангой, выпады, подъем на носки.	2	
Тема 16.3. Развитие мышц рук	21	Практическая работа №55. Выполнение упражнений на бицепс, трицепс на блоках, с гантелями.	2	
Тема 16.4. Дыхательная гимнастика	22	Практическая работа №56. Выполнение упражнений на дыхание: легочное, брюшное, смешенное	2	
	Самостоятельная работа		3	
	1.	Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций		
Раздел 17. Гимнастика	Содержание учебного материала		4	
Тема 17.1 Развитие гибкости	23	Практическая работа №57. Совершенствование техники упражнений для развития гибкости: мост из исходного положения лежа, стоя, "ласточка".	2	
Тема 17.2 Развитие силовых способностей	24	Практическая работа №58. Совершенствование техники упражнений на перекладине: подъем «переворотом», подъем разгибом. Совершенствование техники упражнений на брусках: подъем с упором, мах назад, соскок	2	
	Самостоятельная работа		1	
	Выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций			
Раздел 18. Волейбол	Содержание учебного материала		6	
Тема 18.1. Техника игры и защиты	25	Практическая работа №59. Совершенствование техники блокирования нападающих ударов из двух зон, приема мяча от нападающего удара двумя руками, одной рукой.	2	

Тема 18.2. Техника игры в нападении	26	Практическая работа №60. Совершенствование техники нападающего удара против одного блокирующего	2	
Тема 18.3. Судейство и правила игры	27	Практическая работа №61. Проведение двусторонней учебной игры по правилам игры и судейством	2	
	Самостоятельная работа 1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в волейбол		2	
Раздел 19. Баскетбол	Содержание учебного материала		8	
Тема 19.1. Техника владения мячом	28	Практическая работа №62. Совершенствование техники ведения мяча, передачи и бросков мяча с разных «точек».	2	
	29	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа 1. Закрепление и совершенствование техники и тактики игры в баскетбол		2	
		2-курс	136	
		всего	276	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала

Оборудование спортивного зала:

ГИМНАСТИЧЕСКИЕ СНАРЯДЫ, ВОЛЕЙБОЛЬНАЯ ПЛОЩАДКА, БАСКЕТБОЛЬНЫЕ ЩИТЫ, МАТЫ, МЯЧИ.

Технические средства обучения: АУДИОАППАРАТУРА

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: 1. Л,Е. Любомирский В.И. Лях,

«Физическая культура» Москва Просвещение 1997г.

2. В,И, Ильинин «Физическая культура студента» Москва Просвещение 2003г.

Дополнительные источники:

1.Г.И. Евсеев, «Физическая культура» Москва Высшая школа 2007г.

2. И.П. Залетаев, Б.И. Загорский «Физическая культура» Москва Высшая школа 1984г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
уметь: <i>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</i>	<i>Практические занятия</i>
знать: <i>О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</i> <i>Основы здорового образа жизни.</i>	

