

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

основной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе среднего общего образования**

Квалификация(-и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Барнаул 2023

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#)»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 267;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Целью изучения дисциплины является – ориентирование в наиболее общих философских проблемах бытия, познания ценностей, свободы и

смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решения задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины. Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачет.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями** (далее - ОК):

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

2.7	к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	
ПК7.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента.
ПК.7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

Основание:

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

2. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования «Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», 2018 год.

3. Проект Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования «Образовательная программа подготовки специалистов среднего

звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», 2021 год.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картины мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов; самостоятельной работы обучающегося 27 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
В том числе:	

лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
В том числе:	
работа с конспектом	
индивидуальные задания	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Предмет философии и её история		20	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	1	1
	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность.		
	Самостоятельная работа обучающихся Предмет и определение философии. Работа с текстами - Платон «Апология Сократа», работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность».	4	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	1	2
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект на тему: Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика. Работа с текстами: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов»; творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах».	4	
Тема 1.3	Содержание учебного материала		2

Философия Возрождения и Нового времени	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект по темам: Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII-XIX вв (3-4 – по выбору учащихся) «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений». Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в?»	4	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	1	2
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.		
	Самостоятельная работв обучающихся Конспект по темам: Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея. Работа с текстами Э. Фромм «Душа человека»; В.С. Соловьев «Русская идея»	4	
Раздел 2. Структура и основные направления		16	

философии			
Тема 2.1 Методы философии, ее внутреннее строение	Содержание учебного материала		2
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект по следующим темам: Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления. Проектное задание: эссе «Философская система нашего времени: основные черты»	3	
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала		2
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект по теме: Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. Выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала		

Этика и социальная философия	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект по теме: Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	2	
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Конспект по теме: Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. Подготовка эссе «Философия и смысл жизни»	4	
	Консультация	1	

	Дифференцированный зачет		
		всего	36

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- учебно-наглядные пособия по дисциплине «Основы философии»

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензированным программным обеспечением

- мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Основы философии» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Итоговым контролем освоения обучающимися дисциплины «Основы философии» является дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Типы контроля и оценки результатов обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:		
3.1 Основные категории и понятия философии	Тест Диктант Опрос	Аудиторное индивидуальное тестирование Аудиторная индивидуальная самостоятельная работа Аудиторное групповое устное задание
3.2 Роль философии в жизни человека и общества	Опрос Доклад Конспект Эссе	Аудиторное групповое устное задание Внеаудиторное индивидуальное задание Внеаудиторная индивидуальная работа Внеаудиторное индивидуальное домашнее задание
3.3 Основы философского учения о бытии	Тест Сообщение Семинар Опрос Конспект	Аудиторное индивидуальное тестирование Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторная групповая работа Аудиторное групповое устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
3.4 Сущность процесса познания	Опрос Доклад Семинар	Аудиторное групповое устное задание Внеаудиторное индивидуальное задание Аудиторная групповая работа

3.5 Основы научной, философской и религиозной картины мира	Конспект Эссе Круглый стол Реферат	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное домашнее задание Аудиторное групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание
3.6 Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии	Семинар Эссе Тест Диктант Сообщение Реферат	Аудиторное групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторное индивидуальное тестирование Аудиторная индивидуальная самостоятельная работа Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:		
У.1 Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	Опрос Тест Творческое задание Эссе Реферат	Внеаудиторное индивидуальное задание Аудиторное индивидуальное тестирование Внеаудиторное групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело. Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 27.04.2023 регистрационный № 275;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;-структура рабочей программы учебной дисциплины;-условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.02 История используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, проектного обучения, информационные технологии, и т.д. Использование технологий позволяет совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся, создавать условия для самореализации детей, усвоения продуктивных умений и знаний; формировать унифицированные компетенции обучающихся; определять эффективные формы педагогической работы в аспекте практикоориентированных технологий обучения; воспитывать человека-патриота своей страны, уважающего национальные, общечеловеческие и культурные ценности; формировать у обучающихся целостной картины жизни общества как в прошлом, так и в настоящем, способности осмысливать ими социального, нравственного опыта предшествующих поколений.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.02 История способствует формированию следующих компетенций: ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе теоретического обучения.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.02 История завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОГСЭ.02 История

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	-ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	-основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). -сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; -основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; -назначение международных организаций и основные направления их деятельности; -о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; -содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных	Личностные результаты	ЦЕЛЬ
----------------	-----------------------	------

результатов реализации программы воспитания	реализации программы воспитания (дескрипторы)	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Формирование чувства верности своей Родине, патриотического сознания
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Формирование уважительного отношения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, духовно-нравственного отношения, чувства сопричастности и любви к семье, малой родине и Отечеству

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов,
самостоятельная работа – 27 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	10
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
В том числе:	
Составление конспектов	12
Выполнение рефератов	15
Консультация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02. История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Россия и мир на рубеже XX и XXI веков		8
Тема 1.1. Россия в 90-е гг. XX - начале XXI в.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Становление политической системы Российского государства. Экономические реформы, их последствия. Оформление новой федеративной системы. Отношения центра и регионов</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Сообщение на тему «Реформы Путина»</p>	2
Тема 1.2. Страны мира на рубеже веков	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Страны Западной Европы и США. Страны Восточной Европы и государства СНГ. Страны Азии, Африки и Латинской Америки.</p> <p>2. Основные направления развития ключевых регионов мира. Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира</p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа над рефератами Примерные темы: - страны Тропической Африки; - страны «конфуцианского блока»; - страны индо-мусульманского блока; - арабские страны.</p>	2

<p>Раздел 2. Мировая цивилизация, новые проблемы на рубеже тысячелетий</p>		<p>30</p>
<p>Тема 2.1. Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв. 2.Международный терроризм. 3.Экологические проблемы. 4.Проблемы неравномерности развития 	<p>2</p>
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа над рефератами Примерные темы: - терроризм в современной России; - проблема стран «третьего мира»; - экологические угрозы человечеству; - проблема распространения оружия массового поражения Сообщение на тему: «международный терроризм»</p>	<p>8</p>
<p>Тема 2.2. Новая система международных отношений</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Международные организации в современном мире. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности. 2. Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. 	<p>2</p>

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа над рефератами Примерные темы: - мировой финансовый кризис 2008г. - проблемы развития Европейского союза -империалистические амбиции США - роль стран БРИКС в современном мире Сообщение на тему: «Интеграция России в западное пространство.» «Место России в международных отношениях»</p>	8
Тема 2.3. Культура на рубеже XX - XXI вв	Содержание учебного материала	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие науки и техники. Информационная революция 2. Массовая культура. Российская культура. 	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Реферат на тему «Перспективы развития России» Сообщение на тему: «Культура и духовная жизнь общества в конце XX- начале XI вв.» «Религия и церковь»</p>	7
	<i>Консультация</i>	1
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего	38

2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ И СРОКИ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

Название	Срок выполнения
домашняя контрольная работа по дисциплине «История»	1 курс

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Гуманитарных и социально-экономических дисциплин Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- набор презентаций;
- учебно-методический комплект.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения/тип контроля
Умения:	
У1. анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд)	Устный опрос, тестирование
У2. различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	Тестирование, устный опрос
устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и	Устный опрос

временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;	
представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;	Устный опрос, выполнение индивидуальных заданий
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;	Выполнение индивидуальных заданий, тестирование
использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;	Выполнение индивидуальных заданий, устный опрос
Знания:	
основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;	Устный опрос, тестирование
основные исторические термины и даты;	Устный опрос, тестирование
периодизацию всемирной и отечественной истории;	Устный опрос, тестирование
современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;	Устный опрос, тестирование
историческую обусловленность современных общественных процессов;	Текущий контроль. Устный опрос. Тест. Внеаудиторное индивидуальное домашнее задание (конспект)
особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;	Устный опрос, тестирование Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся
	Промежуточная аттестация в форме

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Типы контроля	Формы и методы контроля
В результате освоения ПМ обучающийся должен овладеть ОК:			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач про- грессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе	Тест Диктант Опрос Конспекты	Аудиторное индивидуальное тестирование Аудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типичные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи- ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов	Опрос Доклад Конспект реферат	Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное

	деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях		домашнее задание
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	Сообщение Вопросы Конспект	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Аудиторное индивидуальное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- способен использовать знания о современной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности	Доклад Сообщение	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- готов использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья	Конспект Реферат	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- способен логически верно устную и письменную речь</p>	<p>Опрос Сообщение</p>	<p>Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе</p>	<p>Конспект Кейс</p>	<p>Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Аудиторное групповое устное задание</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- готов использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, готов работать с компьютером как средством управления информацией</p>	<p>Тест Диктант Творческое задание</p>	<p>Аудиторное индивидуальное письменное тестирование Аудиторное индивидуальное письменное задание Внеаудиторное индивидуальное творческое задание</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>	<p>Опрос Доклад Сообщение</p>	<p>Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное</p>

			домашнее задание
--	--	--	------------------

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий](#) и [специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления](#)

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённй 27.04.2023, регистрационный №258;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным

образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, игровые технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 2,3,5,9,10.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе проведения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме письменного/устного опроса, тестирования, диктантов, оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности».

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности/профессии _43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл: общий гуманитарный и социально - экономический.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Организация обслуживания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация производства», «Обслуживание банкетов» с профессиональными модулями ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- 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;

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

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	-	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы

выполнения задач профессиональной деятельности		структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на	-	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные

государственном и иностранном языках.		(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	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
---------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение	Формирование устойчивого уважения к закону, добросовестного исполнения и соблюдения правовых норм

	о́кружающих	
--	-------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	180
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	164
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	4
Консультация	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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.	Вводно-коррективный курс	14	
Тема 1.1 Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий 1 Лексический материал по теме: Описание людей: друзей, родных и близких - внешность. Фонетический материал: основные звуки и интонаемы английского языка Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); 2 Лексический материал по теме: Описание людей: друзей, родных и близких – характер. Фонетический материал: основные способы написания слов на основе знания правил правописания Грамматический материал: простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; 3 Лексический материал по теме: Описание людей: друзей, родных и близких - личностные качества.	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3

	<p>Фонетический материал: совершенствование орфографических навыков.</p> <p>Грамматический материал: простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>4 Составление ситуаций и диалогов по теме</p> <p>Грамматический материал: безличные предложения; понятие глагола-связки .</p>		
<p>Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p> <p>1 Лексический материал по теме: Межличностные отношения дома Расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</p> <p>Грамматический материал: модальные глаголы, их эквиваленты;</p> <p>2 Лексический материал по теме: Межличностные отношения в учебном заведении</p> <p>Грамматический материал: предложения с оборотом there is/are;</p> <p>3 Лексический материал по теме: Межличностные отношения на работе</p> <p>Грамматический материал: сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite</p>	6	<p>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3</p>
Раздел 2.	Развивающий курс	86	

<p>Тема 2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день</p>	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1 1 Лексический материал по теме: Повседневная жизнь, условия жизни Грамматический материал: имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>Практическое занятие №2 2 Лексический материал по теме: Учебный день Грамматический материал: артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p> <p>Практическое занятие №3 3 Лексический материал по теме: Выходной день Грамматический материал: Употребление существительных без артикля.</p>	<p>6</p>	<p>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3</p>
<p>Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p> <p>1 Лексический материал по теме: Здоровье Грамматический материал: числительные</p> <p>2 Лексический материал по теме: Спорт Грамматический материал: система модальности.</p> <p>3 Лексический материал по теме: Правила здорового образа жизни Грамматический материал:</p>	<p>6</p>	<p>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3</p>

	образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Тематика практических занятий Практическое занятие №4 1 Лексический материал по теме: Город Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий 2 Лексический материал по теме: Деревня Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite 3 Лексический материал по теме: Инфраструктура Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	6 2 4	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 ЛР 3
Тема 2.4. Досуг	Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий	6	OK 2, OK.3, OK5, OK 9,

	<p>1 Лексический материал по теме: Увлечения Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,</p> <p>2 Лексический материал по теме: Хобби Грамматический материал: использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем</p> <p>Практическое занятие №5</p> <p>3 Лексический материал по теме: Мой досуг Грамматический материал: придаточные предложения времени и условия (if, when).</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>ОК 10 ЛР 3</p>
<p>Тема 2.5. Новости, средства массовой информации</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p>	<p>6</p>	<p>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3</p>
	<p>1 Лексический материал по теме: Новости Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;</p> <p>2 Лексический материал по теме: средства массовой информации Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present Perfect;</p> <p>3 Лексический материал по теме: Телевидение Грамматический материал: местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;</p>		
<p>Тема 2.6.</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>6</p>	<p>ОК 2, ОК.3,</p>

<p>Природа и человек (климат, погода, экология)</p>	<p>Тематика практических заданий</p> <p>1 Лексический материал по теме: Погода Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь.</p> <p>2 Лексический материал по теме: Климат Грамматический материал: - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>3 Лексический материал по теме: Экология. Охрана окружающей среды Грамматический материал: - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every</p>		<p>OK5, OK 9, OK 10 LP 3</p>
<p>Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика практических заданий</p> <p>1 Лексический материал по теме. Образование в России Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.</p> <p>2 Лексический материал по теме: Образование за рубежом Грамматический материал: - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.</p> <p>3 Лексический материал по теме: Среднее профессиональное образование</p>	<p>6</p>	<p>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 LP 3</p>

	<p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций 		
<p>Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p> <p>Лексический материал по теме. Культурные и национальные традиции</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; <p>2 Лексический материал по теме. Краеведение</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; <p>3 Лексический материал по теме: Обычаи и праздники</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке 	6	<p>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3</p>
<p>Тема 2.9. Общественная</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p>		<p>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9,</p>

жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	1 Лексический материал по теме: Повседневное поведение Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; Практическое занятие №6	2	ОК 10 ЛР 3
	2 Лексический материал по теме: Профессиональные навыки Грамматический материал: -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French Практическое занятие №7	4	
Тема 2.10. Научно-технический прогресс	Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ЛР 3
	1 Лексический материал по теме: Знаменитые ученые Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; 2 Лексический материал по теме: Компьютерные технологии -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; 31 Лексический материал по теме: Новые технологии в моей профессии Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Тема 2.11.	Тематика практических занятий	6	ОК 2, ОК.3,

Профессии, карьера	<p>Практическое занятие №8 1 Лексический материал по теме: Профессия Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения;</p> <p>Практическое занятие №9 2 Лексический материал по теме: Карьера Грамматический материал для продуктивного усвоения: - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)</p> <p>Практическое занятие №10 3 Лексический материал по теме: Моя будущая специальность</p>		OK5, OK 9, OK 10 ЛР 3
Тема 2.12. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p> <p>1 Лексический материал по теме. Отдых Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;</p> <p>2 Лексический материал по теме: Каникулы, отпуск - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.</p> <p>3 Лексический материал по теме: Туризм</p>	6	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 ЛР 3
Тема 2.13. Искусство и	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p>	6	OK 2, OK.3, OK5, OK 9,

развлечения	<p>1 Лексический материал по теме: Русское искусство Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.</p> <p>2 Лексический материал по теме: Искусство страны изучаемого языка Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.</p> <p>3 Лексический материал по теме: Посещение музея, выставки, театра.</p>		OK 10 LP 3
Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p> <p>1 Лексический материал по теме: Москва – столица России Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;</p> <p>2 Лексический материал по теме: Символы государства Грамматический материал: Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.</p> <p>3 Лексический материал по теме: Государственное управление Грамматический материал: Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.</p>	6	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 LP 3
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		64	
Тема 3.1	Тематика практических занятий		OK 2, OK.3, OK5, OK 9,
Приготовление	Практическое занятие №11	10	

пищи и обслуживание в организациях питания	<p>1. Название продуктов питания: Овощи. Зелень. Специи. Приправы</p> <p>Практическое занятие №12</p> <p>2. Название продуктов питания: Ягоды. Орехи. Фрукты</p> <p>Практическое занятие №13</p> <p>3. Название продуктов питания: Мясо. Птица. Дичь.</p> <p>Практическое занятие №14</p> <p>4. Название продуктов питания: Рыба. Продукты моря.</p> <p>Практическое занятие №15</p> <p>5. Название продуктов питания: Молочные, крупяные и яичные блюда.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p> <p>6. Название продуктов питания: Мучные кондитерские изделия.</p> <p>7. Способы кулинарной обработки</p>	4	ОК 10 ЛР 3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p>		
	<p>1 Типы организаций питания</p> <p>2 В ресторане</p> <p>3 Работа персонала</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий</p>		

1 Типы меню, названия блюд 2 Составление меню 3 Составление ситуаций и диалогов по теме		
Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий		
1 Кухня, производственные помещения, 2 Оборудование 3 Способы приготовления	6	
Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий		
1 Кухонная посуда 2 Столовая посуда. Сервировка стола. 3 Барная посуда	6	
Тематика практических занятий		
Практическое занятие №16 1. Обслуживание посетителей в ресторане Завтрак		
Практическое занятие №17 2. Обслуживание посетителей в ресторане Обед. Ланч.	6	
Практическое занятие №18 3. Обслуживание посетителей в ресторане Ужин		
Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий		
1. Система закупок продуктов 2. Система хранения продуктов	6	

	3. Составление ситуаций и диалогов по теме		
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий	6	
	1 Организация работы официанта 2 Организация работы бармена 3 Составление ситуаций и диалогов по теме		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №19 1. Кухня народов мира Русская кухня	4	
	Практическое занятие №20 2. Кухня народов мира Европейская кухня		
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика практических заданий	4	
	3. Кухня народов мира Европейская кухня 4. Кухня народов мира Восточная кухня		
	Консультация	4	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
	Всего	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета: « Иностранный язык».

Учебный кабинет иностранного языка представляет собой учебную аудиторию для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенную оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Оборудование учебного кабинета: ученические столы и стулья, лингафонные кабинки, стол и стул для преподавателя, доска настенная.

Технические средства обучения: цифровое лингафонное оборудование «Норд *ц», мультимедийный комплекс, компьютер.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: 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</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>

	закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	
Знать: 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		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент	Качественная оценка индивидуальных
---------	------------------------------------

результативности (правильных ответов)	образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/ АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй, 22.04.2021 регистрационный № 275;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины;

- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура способствует формированию следующих компетенций: ОК.01-10.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области физической культуры.

Задачи:

- укрепление здоровья, правильное физическое развитие;
- повышение умственной и физической работоспособности;
- развитие и совершенствование природных двигательных качеств (силы, ловкости, выносливости);
- воспитание нравственных качеств (смелости, настойчивости, ответственности);
- формирование потребности в постоянных занятиях физической культуры и спорта;

- стремление быть здоровым.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья и достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

2. Основы здорового образа жизни.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часа, в том числе:

теоретической работы обучающегося 8 часов;

практической работы обучающегося 156 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	164
в том числе:	
аудиторные занятия	8
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) – реферат	-
занятия в спортивном зале	16
занятия на стадионе	28
занятия на лыжной базе	16
спортивные игры	104
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Легкая атлетика	1курс	12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8
	Содержание учебного материала	2	
	1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.		
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений.		

Выполнение реферативных работ.		
2.Правила техники безопасности при занятии физической культурой.		
3. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование.		
4. Бег 100 м, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м.		
В том числе, практических упражнений	10	
1.Обучение технике низкого старта.	4	
2. Стартовый разгон.	2	
3. Бег на короткие дистанции.	4	
2курс	68	
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	2	
Самостоятельная работа обучающихся	20	
Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений. Выполнение реферативных работ.		

	5. Бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).	4	
	6. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги».	4	
	7. Прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.	4	
	В том числе, практических упражнений		
	4. Повторить технику низкого старта.	4	
	5. Техника бега по дистанции.	4	
Тема 2. Гимнастика с использованием гимнастических упражнений и гимнастических снарядов	Самостоятельная работа обучающихся	38	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы.		
	Самостоятельное выполнение физических упражнений.		
	Выполнение реферативных работ.		
	1. Общеразвивающие упражнения.	2	
	2. Упражнения в паре с партнером.	2	
3. Упражнения с гантелями.	2		
4. Упражнения с набивными мячами.	2		

	5.Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).	2	
	6.Упражнения для коррекции зрения.	2	
	7. Упражнения с обручем (девушки).	2	
	В том числе, практических упражнений		
	1. Комплекс силовых упражнений на плечевой пояс.	4	
	2. Освоение техникой комплексных упражнений на верхний плечевой пояс.	4	
	3. Развитие силовой выносливости.	4	
	4. Комплекс силовых упражнений.	4	
	5. Выполнение ОРУ.	4	
	6. Комплекс ОРУ с набивными мячами.	4	
Тема 3. Спортивные игры	Содержание учебного материала	8	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
	Волейбол. Обучение правилам и технике безопасности игры		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений. Выполнение реферативных работ.		
Волейбол. Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар	4	
Зкурс	80	
Содержание учебного материала		
Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.	2	
Самостоятельная работа обучающихся	12	
Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений.		
Волейбол. Обучение правилам и технике безопасности игры	4	
Баскетбол. Обучение правилам и технике безопасности игры.	4	
Мини-футбол. Обучение правилам и технике безопасности игры.	4	
В том числе, практических упражнений	12	

	Волейбол. Прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты.	4	
	Баскетбол. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты.	4	
	Мини-футбол. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения.	4	
Тема 4. Виды спорта (по выбору)	Самостоятельная работа обучающихся	12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений. Выполнение реферативных работ.		
	1. Спортивная аэробика. Обучение комплексам упражнений. Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.	4	

2. Ритмическая гимнастика (девушки). Обучение комплексам упражнений.	4	
3. Атлетическая гимнастика (юноши). Обучение комплексам упражнений.	4	
В том числе, практических упражнений	12	
1. Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов.	2	
2. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.	2	
3. Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.	2	
4. Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.	2	
5. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26–30 движений.	2	
6. Обучение круговому методу тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандером, амортизаторами из резины.	2	

Тема Силовая подготовка	5.	Самостоятельная работа обучающихся	10	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
		Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений.		
		1. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы рук.	2	
		2. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы груди.	2	
		3. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы брюшного пресса	2	
		4. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы ног	2	
		5. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы спины.	2	
		В том числе практических упражнений	18	
		1. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы рук.	2	
		2. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы груди.	2	
		3. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы брюшного пресса.	2	
	4. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим	2		

	МЫШЦЫ НОГ.		
	5. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы спины.	2	
	6. Обучение развитию общей и силовой выносливости.	2	
	7. Обучение комплексному развитию физических качеств посредством круговой тренировки.	2	
	8. Обучение выполнению общих развивающих физических упражнений.	2	
	9. Изучение комплекса упражнений на развитие координации движения.	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего:		160	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного и тренажерного зала, открытой площадки.

Спортивное оборудование:

баскетбольные, волейбольные, футбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (гантели, штанга, гиря);

оборудование для занятий аэробикой (степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы);

гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомер, мячи для тенниса, ракетки для настольного тенниса;

оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

Лыжная комната с лыжехранилищем, лыжного инвентаря и теплыми раздевалками;

учебно-тренировочная трасса, отвечающая техники безопасности;

лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.д.)

Стадион:

беговые дорожки, яма для прыжков, секторы для спортивных игр, силовой городок.

Спортивный инвентарь:

баскетбольные, волейбольные, футбольные мячи; скакалки, обручи, гантели, граната для метания, лыжи, лыжные палочки, лыжные ботинки, коврики для занятий на полу, тренажеры, эстафетные палочки, ракетки и воланы для бадминтона, свистки, секундомеры.

Технические средства обучения:

музыкальный центр, выносные колонки, телевизор, плеер DVD;

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	Формы контроля обучения:
<ul style="list-style-type: none">• выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;• выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;• 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;	<ul style="list-style-type: none">• осуществлять предварительный контроль знаний и навыков уч-ся по предмету;• текущий контроль с целью усвоения предыдущего материала;• контроль с целью подготовки к контрольными упражнениям;• итоговый контроль в конце семестра, полугодия, учебного года;• практический контроль с целью выявления формирования умений и навыков в практической работе;• активность на занятиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	Методы оценки результатов обучения:
<ul style="list-style-type: none"> • влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; • способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; • правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> • мониторинг роста самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; • накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; • традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; • оценка ОФП учащихся; • подбор контрольных упражнений в оценке результатов; • тестирование.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Типы контроля	Формы и методы контроля
В результате освоения ПМ обучающийся должен овладеть ОК:			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - знает и понимает основные категории и понятия философии; - анализирует сущность понятий «бытие», «материя», «движение», «пространство и 	<ul style="list-style-type: none"> Тест Диктант Опрос 	<ul style="list-style-type: none"> Аудиторное индивидуальное тестирование Аудиторная индивидуальная самостоятельная работа Аудиторное групповое устное задание

	<p>время»;</p> <p>- самостоятельно выявляет сущность и взаимосвязь основных категорий философии;</p>		
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- способен анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы</p>	<p>Опрос</p> <p>Доклад</p> <p>Конспект</p> <p>Эссе</p>	<p>Аудиторное групповое устное задание</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное задание</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- способен понимать значение культуры как формы человеческого существования и руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества</p>	<p>Тест</p> <p>Сообщение</p> <p>Семинар</p>	<p>Аудиторное индивидуальное тестирование</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное задание</p> <p>Аудиторная групповая работа</p> <p>Аудиторное индивидуальное устное задание</p>

		Опрос Конспект	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - способен использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности, - применять методы математической обработки информации, - теоретического и экспериментального исследования 	Опрос Доклад Семинар	<p>Аудиторное индивидуальное устное задание</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное задание</p> <p>Аудиторная групповая работа</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - готов использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья 	Конспект Эссе Круглый стол Реферат	<p>Внеаудиторное индивидуальное письменное задание</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное задание</p> <p>Аудиторное групповое задание</p> <p>Внеаудиторное индивидуальное письменное задание</p>
ОК 6. Работать в коллективе и в	<ul style="list-style-type: none"> - способен логически верно устную и 	Опрос	Аудиторное индивидуальное

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	письменную речь	Доклад Семинар	групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторная групповая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе	Конспект Эссе Круглый стол Реферат	Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторное групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- готов использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, готов работать с компьютером как средством управления информацией	Семинар Эссе Тест Диктант	Аудиторное групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторное индивидуальное тестирование Аудиторное индивидуальное письменное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание

		Сообщение	Внеаудиторное индивидуальное письменное задание
		Реферат	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Опрос Доклад Семинар	Аудиторное индивидуальное групповое задание Внеаудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторная групповая работа

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.

Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.

Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.

Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.

Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.

Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.

Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).

Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.

Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.

Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.

Уметь выполнять упражнения:

- сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек – руки на опоре высотой до 50 см);
- подтягивание на перекладине (юноши);
- поднятие туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
- прыжки в длину с места;
- бег 100 м;
- бег: юноши – 3 км, девушки – 2 км (без учета времени);
- тест Купера – 12-минутное передвижение;
- плавание – 50 м (без учета времени);
- бег на лыжах: юноши – 3 км, девушки – 2 км (без учета времени).

**ПРИМЕРНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ
ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координацион- ные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно- силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и	1300 и выше	1050– 1200	900 и ниже

			17	1500	1300–1400	ниже 1100	1300	1050– 1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол- во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
Приседание на одной ноге с опорой у стены (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики;	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ
ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики;	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

Приложение П.1.4
к ПООП по специальности
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет(по отраслям)

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 «Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

ОК	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для

	<p>задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>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>решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>определять задачи для 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>
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная</p>

	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	160
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	154
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8
	1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.		
	Самостоятельная работа обучающихся	30	
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы. Самостоятельное выполнение физических упражнений.		

Выполнение реферативных работ.		
2.Правила техники безопасности при занятии физической культурой.		
3. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование.		
4. Бег 100 м, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м.		
5. Бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).		
6. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги».		
7.Прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.		
В том числе, практических занятий	30	
1.Обучение технике низкого старта.	4	
2. Стартовый разгон.	2	
3. Бег на короткие дистанции.	8	

	4. Повторить технику низкого старта.	8	
	5. Техника бега по дистанции.	8	
Тема 2. Гимнастика с использованием гимнастических упражнений и гимнастических снарядов	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
	1. Общеразвивающие упражнения.		
	2. Упражнения в паре с партнером.		
	3. Упражнения с гантелями.		
	4. Упражнения с набивными мячами.		
	5. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).	30	
	6. Упражнения для коррекции зрения.		
	7. Упражнения с обручем (девушки).		
	В том числе, практических занятий	30	

	1. Комплекс силовых упражнений на плечевой пояс.	6	
	2. Освоение техникой комплексных упражнений на верхний плечевой пояс.	4	
	3. Развитие силовой выносливости.	4	
	4. Комплекс силовых упражнений.	6	
	5. Выполнение ОРУ.	4	
	6. Комплекс ОРУ с набивными мячами.	6	
Тема 3. Спортивные игры	Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
	Волейбол. Обучение правилам и технике безопасности игры.	34	
	Баскетбол. Обучение правилам и технике безопасности игры.		
	Мини-футбол. Обучение правилам и технике безопасности игры.		
	В том числе, практических занятий		

	1. Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты.	12	
	2. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты.	12	
	3. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения.	10	
Тема 4. Виды спорта (по	Содержание учебного материала	32	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
	1. Спортивная аэробика. Обучение комплексам		

выбору)	упражнений. Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.		
	2. Ритмическая гимнастика (девушки). Обучение комплексам упражнений.		
	3. Атлетическая гимнастика (юноши). Обучение комплексам упражнений.		
	В том числе, практических занятий	32	
	1. Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов.	4	
	2. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.	4	
	3. Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.	6	
4. Индивидуально подобранные композиции из	6		

	упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.		
	5. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26–30 движений.	6	
	6. Обучение круговому методу тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандером, амортизаторами из резины.	6	
Тема	5. Содержание учебного материала		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК8.
Силовая подготовка	1. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы рук.	30	
	2. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы груди.		
	3. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы брюшного пресса.		
	4. Специальные физические упражнения, укрепляющие		

мышцы ног.		
5. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы спины.		
В том числе практических занятий	30	
1. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы рук.	2	
2. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы груди.	2	
3. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы брюшного пресса.	4	
4. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы ног.	4	
5. Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы спины.	4	
6. Обучение развитию общей и силовой выносливости.	6	

	7. Обучение комплексному развитию физических качеств посредством круговой тренировки.	2	
	8. Обучение выполнению общих развивающих физических упражнений.	4	
	9. Изучение комплекса упражнений на развитие координации движения.	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)			
Всего:		160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен следующий специальный спортивный объект: спортивный зал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен <i>знать</i> : актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	распознавание алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; определение методов работы в профессиональной и смежных сферах; выбор оптимальной структуры плана для решения задач; понимание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; выбор наиболее оптимальных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ориентирование в актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной	Оценка результатов выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения контрольных нормативов

<p>деятельности</p> <p>номенклатура</p> <p>информационных источников</p> <p>применяемых в</p> <p>профессиональной</p> <p>деятельности; приемы</p> <p>структурирования</p> <p>информации; формат</p> <p>оформления результатов</p> <p>поиска информации</p> <p>содержание актуальной</p> <p>нормативно-правовой</p> <p>документации; современная</p> <p>научная и профессиональная</p> <p>терминология; возможные</p> <p>траектории</p> <p>профессионального развития и</p> <p>самообразования</p> <p>психологические основы</p> <p>деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности</p> <p>личности; основы проектной</p> <p>деятельности</p> <p>особенности социального и</p> <p>культурного контекста;</p> <p>правила оформления</p> <p>документов и построения</p> <p>устных сообщений.</p>	<p>терминологии; понимание</p> <p>психологических основ</p> <p>деятельности коллектива,</p> <p>психологических особенностей</p> <p>личности; владение знаниями</p> <p>основ работы с документами,</p> <p>подготовки устных и</p> <p>письменных сообщений; знание</p> <p>основ компьютерной</p> <p>грамотности; знание правил</p> <p>написания и произношения слов,</p> <p>в т.ч. и профессиональной</p> <p>лексики.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>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</p> <p>роль физической культуры в</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>		
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i>:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p>	<p>владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; эффективное выявление и поиск информации, составление оптимального плана действий, анализ необходимых для выполнения задания, ресурсов; осуществление исследовательской деятельности, приводящей к оптимальному результату; демонстрация гибкости в общении с коллегами, руководством, подчиненными и заказчиками; применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; эффективное использование</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольных нормативов</p>

<p>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>определять задачи для 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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>	<p>современного программного обеспечения; кратко и четко формулировать свои мысли, излагать их доступным для понимания способом.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p> профессионального развития и самообразования </p> <p> организовывать работу коллектива и команды; </p> <p> взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности </p> <p> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе </p> <p> описывать значимость своей специальности </p> <p> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; </p> <p> использовать современное программное обеспечение </p> <p> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на </p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий](#) и [специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» способствует формированию следующих компетенций ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по

соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения».

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Психология общения

1.1 Область применения рабочей программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

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

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных	Личностные результаты реализации программы	ЦЕЛИ
----------------	--------------------------------------------	------

результатов реализации программы воспитания	воспитания (дескрипторы)	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Формирование чувств взаимного уважения, воспитание нравственного отношения к окружающим, умения вести себя в соответствии с общечеловеческими нормами морали
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Формирование уважения к культуре и многонациональным традициям, воспитание духовно-нравственной, толерантной личности, обладающей нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Формирование уважительного отношения к ценностям семьи
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	8
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	27
Консультация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	4
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	2
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	2
	3. Единство общения и деятельности.	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	4
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2
	2. Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2
Тема 5. Формы делового общения и их	Содержание учебного материала	4
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных	2

характеристики	выступлений. Аргументация	
Тема 6.	Содержание учебного материала	4
Конфликт: его сущность и основные характеристики	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.	2
	2. Стратегия разрешения конфликтов	2
Тема 7.	Содержание учебного материала	4
Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2
Тема 8.	Содержание учебного материала	4
Общие сведения об этической культуре	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	4
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		
Всего:		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Психологии», оборудованный техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: применять техники и приемы эффективного общения в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по

профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛИ
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Формирование чувств взаимного уважения, воспитание нравственного отношения к окружающим, умения вести себя в соответствии с общечеловеческими нормами морали
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей	Формирование уважения к культуре и многонациональным традициям, воспитание духовно-нравственной, толерантной личности, обладающей нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их

	многонационального российского государства	национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	Формирование уважительного отношения к ценностям семьи
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ

ЕН.01 ХИМИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая

2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий](#) и [специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#)»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённй 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ЕН.01 Химия предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ЕН.01 Химия используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ЕН.01 Химия способствует формированию следующих компетенций: ОК 10 ОК1-7, 9, 10; ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.2 – 2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6.

При изучении учебной дисциплины ЕН.01 Химия привлекаются специалисты Центра обучения и гигиенического воспитания населения Алтайского края, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ЕН.01 Химия завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ЕН.01. Химия.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Охрана труда», «Безопасность

жизнедеятельности» с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции
- использовать лабораторную посуду и оборудование
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций;
- термохимические реакции;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые	актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ профессионально смежных областей; методы работы профессионально смежных сфер; структура плана

		<p>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>решения порядок результатов ре задач профессионально деятельности.</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; при структурировании информации; оформления результатов поиска информации 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>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная терминология; возможные траектории профессионального развития самообразования</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>		<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		<p>излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>сущность гражданской патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>		<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>правила экологической безопасности</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы задействованные профессиональной деятельности; обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>		<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		<p>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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

		профессиональные темы	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>-организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного</p>	<p>ассортимент рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода сложного приготовления, в числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора требований к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами к ним, характеристика региональных сырья, продуктов, нормы, при взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая, энергетическая ценность продуктов, нормы соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей, приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства</p>

		<p>ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы</p>	<p>варианты использования; виды, пр безопасной эксплуатации технологического оборудования производственной инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок для со готовых соусо учетом требован безопасности; температур режим, последовательно выполнения технологических операций; современные инновационные методы подготов соусов слож ассортимента; способы формы инструктировании персонала в об приготовления с сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления помощью использования высокотехнологи оборудования, н видов пищ продуктов,</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать</p>	<p>полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования варианты оформления сложных соусов подачи;</p> <p>виды, названия посуды для посуды термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и подачи сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования безопасности хранения сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общепитовая техника общепитовая ориентированная потребителя; базовый словарь иностранном языке</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК</p> <p>4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки,</p>	<p>хранения (непрерывный шоковое охлаждение, заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов консервирования (прочее);</p> <p>современные высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья, продуктов, выход холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков,</p>
------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ПК5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с	ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента, в числе региональных для диетического питания; температурный режим временной реализации правила приготовления хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента; виды, названия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и используемых в приготовлении хлебобулочных изделий праздничного сложного

		<p>рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения</p>	<p>ассортимента; нормы взаимозаменяемо сырья и продукто ассортимент, характеристика, правила примен нормы зак ароматических, красящих веществ техника порционирования варианты оформ хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента подачи; виды, назна столовой посудь отпуска с раз прилавка, контей для отпуска на хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента; методы сервировки и п хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента; требования безопасности хранения хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента; правила маркиро</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и</p>	<p>упакованных хлебобулочных изделий праздничного сложного ассортимента</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

		<p>временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка,</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты:

Код личностных результатов в реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Цели
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Формирование бережного отношения к природе, осознанного выполнения правил здорового и экологически целесообразного образа жизни и поведения, безопасного для человека (в т.ч. в сетевой среде) и окружающей среды

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	160
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	8
практические занятия	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	126
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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. Физическая химия		40	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	10	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 4, ОК 6
	Лабораторная работа № 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1 Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость 2 Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	8	

	3 Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении 4 Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	1 Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	-	
	-		ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	6	
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №1. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторная работа №2. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды	2	ОК4, ОК6

	различными методами.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	8	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
Раздел.2 Коллоидная химия		36	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.		

Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ОК4, ОК6
	Практическое занятие №2. Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов Получение коллоидных растворов.	6	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	12	ПК 2.3ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	-	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	12	

	Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.		
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ОК4, ОК6
	Строение ВМС, классификация.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах Изучение процессов набухания и студнеобразования.	10	
Раздел 3. Аналитическая химия		66	
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	24	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Лабораторная работа №3. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК4, ОК6 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Самостоятельная работа обучающихся. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли. Решение задач на правило произведения растворимости.	22	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	26	

Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №3. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторная работа №4. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ПК 2.2ПК 3.3 ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Сущность и методы объемного анализа . Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации Определение содержания хлорида натрия в рассоле. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.	20	
Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	-	ПК 4.2-4.4
		-	ОК4, ОК6

	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.</p>	8	
	<p>Консультация Экзамен</p>	2	
	Всего:	160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация рабочей программы учебной дисциплины предусматривает лаборатории «Химии».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой
емкостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью

Пипетка с делениями разной емкостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стеклянные предметные

Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные

Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

- Банка с притертой пробкой
- Бумага фильтровальная
- Вата гигроскопическая
- Груша резиновая для микробюреток и пипеток
- Держатель для пробирок
- Ерши для мойки колб и пробирок
- Капсулаторка
- Карандаши по стеклу
- Кристаллизатор
- Ножницы
- Палочки графитовые
- Трубки резиновые соединительные.
- Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками
- Штатив для пробирок
- Щипцы тигельные
- Фильтры беззольные
- Трубки стеклянные
- Трубки хлоркальциевые
- Стекла часовые
- Эксикатор
- Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Технические средства обучения:

- Компьютер, лицензионное программное обеспечение
- Сетевой фильтр
- Доска классная
- Стол демонстрационный с раковиной
- Стол преподавателя
- Кресло для преподавателя
- Шкаф для хранения учебных пособий
- Стол обучающегося
- Стул обучающегося
- Информационно-тематический стенд
- Огнетушитель
- Шкаф вытяжной панорамный
- Сушильная панель для посуды

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
---------------------	-----------------	-----------------------

<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико- 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзаменов в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов, -решения задач
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
<p>Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды,</p>	<p>Соответствие требованиям</p>	<p>экспертная оценка демонстрируемых</p>

собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов
--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

ЕН.03 МАТЕМАТИКА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 года № 1645);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259);

- Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки от 29.10.2013 года № 1199 об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре

примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 27.04.2023 №275;

- «Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин», утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- «Рекомендации по разработке контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, профессиональных модулей», утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- «Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся», утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение об образовательной программе подготовки специалистов среднего звена КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», утвержденное приказом директора;

- «Рекомендации по разработке индивидуального проекта по общеобразовательной дисциплине», утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Изучение учебной дисциплины «Математика» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9.

Содержание программы «Математика», направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

- Освоение содержания учебной дисциплины «Математика», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность

и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

ЛИЧНОСТНЫХ:

- сформированность уважительного отношения к труду и человеку труда, воспитание профессионально компетентной личности
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.).

Общеобразовательная учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 час;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 16 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - 55 часов;

- консультации – 1 час.

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке

обучающихся. Математическая грамотность определяется, как способность обучающегося формулировать, применять и интерпретировать математику в разнообразных контекстах.

Профессионально-прикладная направленность обучения включает в себя решение таких важных задач в рамках среднего профессионального образования, как формирование математической компетентности у обучающихся, а также повышение качества их профессиональной подготовки в контексте получаемой ими профессии или специальности. Математика, как базовая дисциплина имеет огромные возможности (наверное, до конца не изученные) для формирования универсальных компетенций. Работа с идеальными абстракциями, развитие логики и принципа доказательности будут полезны специалисту, как в плане профессиональном, так и личностном. Специфичность содержания дисциплины «математика» позволяет создать условия для формирования навыков, связанных с волевыми, логическими, критическими и креативными способностями обучающегося. Возникают предпосылки самообразования, формированию навыков поиска и усвоения новой информации, умению планировать и адекватно оценивать свои действия и принимать решения в различных ситуациях, стандартных или не стандартных. Вместе с тем, при изучении «Математики» у обучающихся развивается сила и гибкость ума, способность к аргументации, умение работать в команде и другие важные качества, необходимые современному специалисту.

При решении математических задач обучающиеся возможно осуществлять содействие профессиональной направленности; например, рассуждения, которые приводят к решению математической задачи, несут в себе определённый профессиональный смысл и положительно влияют на профессиональное становление будущего выпускника. Следовательно, такие задачи возможно называть профессионально значимыми.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- общее представление об идеях и методах математики;
- интеллектуальное развитие;
- овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- воспитательное воздействие.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

• алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул;

совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности:

- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, обучение в команде, кейс-технология, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета. Форма проведения дифференцированного зачета – письменная контрольная работа. Данная форма зачета позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Математика

1.1. Область применения программы

программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) СПО 43.01.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня

Программа учебной дисциплины может быть использована на специальности СПО 43.01.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 55 часа;
 - консультации – 1 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	16
в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	
Консультации	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	55
в том числе:	
- внеаудиторная самостоятельная работа по сбору и обработке математической информации	55
Промежуточная аттестации в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теория пределов		10	
Тема 1.1. Функция. Предел функции	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 2, ЛР 4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i> <i>Числовая функция. Область определения и значения функции. Обратная функция. Способы задания функции. Сложная функция. Понятие предела функции. Понятие предела функции в точке. Теоремы о пределах. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Связь между ними.</i>	4	
	<i>Понятие предела функции. Теоремы о пределах. Вычисление пределов многочленов</i>	2	
Тема 1.2. Непрерывность функции в точке и на промежутке	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i> <i>Понятие о точках разрыва функции. Свойства непрерывности функции в точке.</i>	2	
	Практическое занятие №1 Непрерывность функции в точке и на промежутке. Раскрытие неопределенностей	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 2. Дифференциальное исчисление		17	
Тема 2.1. Производная функции. Физический и геометрический смысл производной функции. Применение производной в физике и механике.	<i>Содержание учебного материала</i>	10	ОК 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i> <i>Определение производной. Геометрический и физический смысл. Производная функции в точке. Дифференциал функции и его геометрический смысл. Приложение дифференциала к приближенным вычислениям. Правила дифференцирования Производные сложных функций.</i>	8	
	Решение задач на применение производной функции. Решение задач на применение физического и геометрического смыслов производной.	2	
Тема 2.2. Исследование функции с помощью производной	<i>Содержание учебного материала</i> Исследование функции с помощью производной. Производные второго и высшего порядков. Механический смысл второй производной, точки перегиба, выпуклость. Задачи оптимизации. Построение графика функции с помощью производной.	7	ОК 2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i></p> <p><i>Исследование функции с помощью производной. Механический смысл второй производной, точки перегиба, выпуклость. Задачи оптимизации. Краткая схема исследования функции. Построение графика функции с помощью производной.</i></p>	7	
Раздел 3. Интегральное исчисление		18	
<p>Тема 3.1. Неопределенный интеграл</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Неопределенный интеграл и его свойства. Табличные интегралы. Методы интегрирования (непосредственного интегрирования, интегрирования по частям, введения новой переменной). Вычисление неопределенного интеграла методом непосредственного интегрирования и замены переменной.</p> <p>Интегрирование по частям</p>	6	ОК 2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i></p> <p><i>Неопределенный интеграл и его свойства. Табличные интегралы. Методы интегрирования (непосредственного интегрирования, интегрирования по частям, введения новой переменной).</i></p>	4	
	<p>Вычисление неопределенного интеграла методом непосредственного интегрирования и замены переменной. Интегрирование по частям</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 3.2. Определенный интеграл	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам): Определение определенного интеграла: его свойства и методы вычисления. Вычисление механических, физических и геометрических величин с помощью интегрального исчисления. Интегрирование по частям определенного интеграла.</i>	4	ОК 2
Тема 3.3. Вычисление геометрических величин с помощью интегрального исчисления	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	Площадь плоской фигуры, объем тела вращения. Основные случаи расположения плоской фигуры (тел вращения) относительно оси Ox , алгоритм решения задач на нахождение площади и объема. Вычисление площадей фигур ограниченных кривыми.		ОК 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам): Площадь плоской фигуры, объем тела вращения. Основные случаи расположения плоской фигуры (тел вращения) относительно оси Ox, алгоритм решения задач на нахождение площади и объема. Вычисление площадей фигур ограниченных кривыми.</i>	6	
<i>Практическое занятие №2</i> Решение практических задач с применением интегрального исчисления	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 4. Основы теории вероятностей и математической статистики		16	
Тема 4.1. Основные понятия теории вероятностей	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	Основные определения комбинаторики. Классическое определение вероятности. Независимость случайных событий. Статистическое определение вероятностей. Теоремы сложения и умножения вероятностей.		ОК 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i> <i>Основные определения комбинаторики. Классическое определение вероятности. Независимость случайных событий. Статистическое определение вероятностей. Теоремы сложения и умножения вероятностей.</i>	6	
Решение задач на применение теории вероятностей	2		
Тема 4.2. Случайные величины	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	Случайная величина и ее функция распределения. Математическое ожидание и дисперсия дискретной случайной величины: их свойства, правила вычисления.		ОК 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i> <i>Случайная величина и ее функция распределения. Математическое ожидание и дисперсия дискретной случайной величины: их свойства, правила вычисления</i>	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Решение задач на применение функции и законов распределения	2	
Раздел 5. Задачи на смеси, сплавы и растворы		11	
Тема 5.1. Методы и этапы решения текстовых задач на смеси, сплавы и растворы	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Проценты и процентное содержание. Методы и этапы решения задач на смеси, сплавы и растворы. Концентрация (доля чистого вещества в смеси (сплаве)). Масса смеси (сплава). Масса чистого вещества в смеси (сплаве). Решение задач на смеси, сплавы и растворы.		ОК 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (составление конспекта по вопросам):</i> <i>Методы и этапы решения задач на смеси, сплавы и растворы. Концентрация (доля чистого вещества в смеси (сплаве)).</i>	8	
	Практическое занятие №3 Масса смеси (сплава). Масса чистого вещества в смеси (сплаве). Решение задач на смеси, сплавы и растворы.	2	
	Консультация	1	
Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет			
Всего:		72	

2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ И СРОКИ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

Название	Срок выполнения
домашняя контрольная работа по дисциплине «Математика»	1 курс

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика» на 30 посадочных мест.

Технические средства обучения:

- ✓ мультимедийный проектор,
- ✓ экран,
- ✓ компьютер.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	экспертная оценка выполненных домашних заданий экспертная оценка работы на практическом занятии наблюдение, анализ полученных результатов на практическом занятии
Применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	экспертная оценка выполненных домашних заданий экспертная оценка работы на практическом занятии наблюдение, анализ полученных результатов на практическом занятии
Знания:	
Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	домашняя работа, самостоятельная работа, экспертная оценка решений типовых и ситуационных задач, тестирование, устный опрос
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий](#) и [специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29](#)

[октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;](#)

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённ^{ый} 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся,

утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	– использовать лабораторное оборудование;	– основные понятия и термины микробиологии;

<p>ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – 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
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания,
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		характеристику диет; методики составления рационов питания
--	--	------------------------------------------------------------------

В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты:

Код личностных результатов в реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Цели
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Формирование бережного отношения к собственному здоровью, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	80
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	2
практические занятия	4
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	58
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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			
Морфология и физиология микробов			
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных работ № 1	2	ОК 1-7, 9,10
	Изучение устройства микроскопа.	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10
	Самостоятельная работа обучающихся Основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав. Ферменты. Обмен веществ и питание, дыхание микробов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы и патогенные микробы; показатели	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9,10
	Самостоятельная работа обучающихся Влияние внешней среды на микроорганизмы. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.		

безопасности пищевых продуктов.			
Раздел 2			
Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.
	Самостоятельная работа обучающихся Белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода, минеральные вещества		
	Тематика практических занятий № 1	2	ОК 1-7, 9,10
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	3.Схема пищеварительного тракта		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	8	

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Самостоятельная работа обучающихся Рациональное питание, режим. Понятие, принципы нормирования пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей, подростков. Методики составления рационов питания. Лечебно-профилактическое питание.		ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания			
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала Самостоятельная работа обучающихся Личная гигиена работников ПОП. Гельминтозы. Требования системы ХАССП к личной гигиене работников ПОП и содержания ПОП. Пищевые добавки.	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Пищевые инфекции и инфекционные заболевания.	Пищевые инфекции и инфекционные заболевания. Меры профилактики на предприятиях общественного питания.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.2	Содержание учебного материала	6	

Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Самостоятельная работа обучающихся Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю в организациях питания. Гигиенические требования к освещению, канализации и вентиляции.		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Тематика практических занятий № 2 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Требования к складским помещениям, содержанию, к таре. Запреты на приемку некоторых видов сырья, продукции.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4

Консультация	2	
Экзамен		
Объем ОП	80	

2.3 Перечень домашних контрольных работ и сроки их выполнения

Название	Срок выполнения
домашняя контрольная работа по дисциплине «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	1 курс

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета: «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная; - шкафы для хранения муляжей
 - рабочее место для преподавателя; (инвентаря), раздаточного
 - рабочие места по количеству дидактического материала и др.;
- обучающихся;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия: натуральные образцы, плакаты;
- микроскопы;
- лабораторная посуда;
- санитарно-гигиенический инвентарь;
- инвентарь для проверки качества продовольственных товаров;
- овоскоп, виноскоп;
- разделочные доски;
- таблицы калорийности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки,</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Тестовая проверка знаний; выполнение контрольных работ.</p>
<p>ЛР 9Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Формирование бережного отношения к собственному здоровью, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе практики - экспертная оценка решения ситуационных задач</p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации

от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённй 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль

запасов и сырья» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.1 – 5.1; ПК 1.1, ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий и лабораторных работ. Практические занятия и лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения типовой рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.04 «Организация обслуживания»; ЕН.01 «Химия»; ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»; ОП.08 «Охрана труда»; ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», с профессиональными модулями МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
 - методы контроля качества продуктов при хранении;
 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - виды снабжения;
 - виды складских помещений и требования к ним;
 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

– правила оценки состояния запасов на производстве;

– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	актуальный профессиональный и социальный контекст в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ профессиональной смежных областях методы работы профессиональной смежных сферах структура плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач

		<p>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>профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	-	<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; прием структурирования информации; формат оформления результатов</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	-	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального</p>

		и личностного развития	развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в

		использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-	: 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
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические

<p>регламентами</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>	<p>требования процессам производства продукции, в том числе систем анализа, оценки управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества безопасности кулинарной кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования личной гигиены</p>
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,</p>	<p>персонала пр подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правил применения безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
ПК.2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов дополнительными ингредиентами,

		<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	
<p>ПК.3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p>и обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные</p>

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	<p>способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте</p>	<p>полуфабрикатов</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------

		повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
ПК.4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать	требования охраны труда, пожарно безопасности, техники безопасност при выполнении работ; санитарно- гигиенические требования процессам производства продукции, в то числе требования системы анализа оценки и управлени опасными факторам (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы формы инструктирования персонала в област обеспечения безопасных услови труда, качества безопасности полуфабрикатов,

		<p>качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки</p>	<p>пищевых продуктов; виды, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правил применения безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной</p>	<p>оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-</p>

<p>изделий разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>В С И</p> <p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p>	<p>количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстриро вать приемы рационального размещения оборудования на</p>	<p>гигиенические требования процессам производства продукции, в то числе требования системы анализа оценки и управления опасными факторам (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы формы инструктирования персонала в област обеспечения безопасных услови труда, качества безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода з ними; последовательн сть выполнени технологических операций; требования личной гигиен персонала пр</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК Организовывать ресурсное обеспечение	6.3. организации ресурсного обеспечения	взаимодействовать со службой снабжения;	требования условиям, срокам хранения и правилам

<p>деятельности подчиненного персонала</p>	<p>деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p>	<p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>складирования пищевых продуктов организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы формирования инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов ответственности за хранение продуктов</p>
--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p> последующей проверки понимания персоналом правил внутреннего трудового распорядк ресторана; правила, нормативы учет рабочего времен персонала; стандарты н основе систем ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификации организаций питания структуру организации питания принципы организации процес приготовления кулинарной кондитерской продукции, способ ее реализации; правила отпуск готовой продукции и кухни для различны форм обслуживания; правила организации работ функциональные обязанности области ответственности поваров, кондитеро пекарей и други категорий работнико кухни; методы планирования, контроля и оценк качества рабо исполнителей; </p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>схема, правил проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядо их заполнения; контрольные точки процессо производства, обеспечивающие безопасность готово продукции; современные тенденции передовые технологии, процес приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты:

Код личностны х	Личностные результаты реализации программы воспитания	Цели
--------------------	-------------------------------------------------------	------

результато в реализации программы воспитани я	(дескрипторы)	
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Формирование уважительного отношения к труду и человеку труд, воспитание профессионально компетентной личности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 100 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 20 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 74 час;
- практические и лабораторные занятия – 10.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	100
Объем образовательной программы	20
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия (если предусмотрено)	4
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	74
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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			
Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	Самостоятельная работа обучающихся Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	

Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
	Тематика практических работ		
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Характеристика творога и сметаны			
Тематика лабораторных работ			
1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Самостоятельная работа обучающихся Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
Раздел 2			

Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Самостоятельная работа обучающихся Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Самостоятельная работа обучающихся Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		

	Самостоятельная работа обучающихся Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
Самостоятельная работа обучающихся Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов			
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Тематика практических занятий		
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,

			4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего:		100	

2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ И СРОКИ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

Название	Срок выполнения
домашняя контрольная работа по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	1 курс

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», 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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
--	------------------------------------------------------------------------------------	--

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённй 22.04.2021 регистрационный №223;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий питания

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл: общепрофессиональный

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями основной образовательной программы.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	- ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции,

		<p>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, 	<p>подготовки ее к реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила охраны труда в организациях питания
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	84
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	
практические занятия	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	60
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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	Механическое оборудование	32	ОК1-7,9,10
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4
	Самостоятельная работа обучающихся Введение Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	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		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

кухонные машины	эксплуатации.		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	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		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	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		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10

Оборудование для обработки мяса, рыбы	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, 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		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	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		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Самостоятельная работа обучающихся Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		
	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		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		
	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		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	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		
Раздел 2.	Тепловое оборудование	30	ОК1-7,9,10
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1-2.8
Классификация теплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10
Варочное оборудование	Самостоятельная работа обучающихся Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации варочного 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		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного 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		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		
	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		
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10

Универсальное и водогрейное оборудование	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного 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		
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		
	Самостоятельная работа обучающихся Оборудование для приготовления и отпуска напитков. Устройство. Правила безопасной эксплуатации	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		
Тема 2.7.	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10

Оборудование для раздачи пищи	Самостоятельная работа обучающихся Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		
	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		
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	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		
Раздел 3	Холодильное оборудование	14	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	2	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		

	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	4	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	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		
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	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		
Тема 3.4 Льдогенераторы	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	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		
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	2	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		
	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		

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	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		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего:		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; <p>правила охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>В форме экзамена</p>

использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования (среднего общего образования) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 27.04.2023 регистрационный

№275;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания способствует формированию следующих компетенций: ОК1-7, ОК 9, ОК 10. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов	Личностные результаты	ЦЕЛЬ
----------------------------	-----------------------	------

реализации программы воспитания	реализации программы воспитания (дескрипторы)	
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Формирование чувства гражданственности, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Формирование чувств взаимного уважения, воспитание нравственного отношения к окружающим, умения вести себя в соответствии с общечеловеческими нормами морали
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей	Формирование уважения к культуре и многонациональным традициям, воспитание духовно-нравственной, толерантной личности, обладающей нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной,

	многонационального российского государства	религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения
--	-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

При изучении учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания привлекаются специалисты предприятий общественного питания.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

Данная дисциплина включена в структуру основной профессиональной программы из распределения часов вариативной части.

Изучение учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в обще профессиональный цикл учебного плана.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с обще профессиональными дисциплинами «Организация обслуживания», «Экономика, менеджмент, маркетинг», с профессиональными модулями. ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	выполнения всех видов работ по	видам, типам и классам
ПК 2.1-2.8	подготовке залов и инвентаря	организаций общественного
ПК 3.1-3.6	организаций общественного питания к	питания;
ПК 4.1-4.5	обслуживанию; встречи, приветствия,	рынок ресторанных
ПК 5.1	размещения гостей, подачи меню;	услуг, специальные
ПК 6.1, 6.3	приема, оформления и выполнения	виды услуг; подготовку залов
ОК 01	заказа на продукцию и услуги	к обслуживанию в
ОК 02	организаций общественного питания;	соответствии с его
ОК 03	рекомендации блюд и напитков	характером, типом и
ОК 04	гостям при оформлении заказа;	классом
ОК 05	подачи блюд и напитков разными	организации
ОК 06	способами; расчета с потребителями;	общественного питания;

<p>ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям</p>	<p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила лично подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к</p>
------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>различными способами; предоставлять счет и производить расчет потребителями; соблюдать правила ресторанный этикета; производить расчет потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: объем образовательной программы 80 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 58 часа ;
- консультаций-2 часа;
- промежуточная аттестация-4 часа.

Изучение учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	16
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	58
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
ОП.04 Организация обслуживания		80
Раздел 1 Обслуживание банкетов		68
Тема 1.1 Приемы и банкеты	Содержание учебного материала	20
	1. Приемы и банкеты. Официальные приемы дневные, вечерние. Методы подачи блюд. Роль менеджера в организации банкетной службы. Требования к обслуживающему персоналу	2
	Практические занятия	2
	1. Требования к обслуживающему персоналу	2
	Самостоятельная работа обучающихся	16
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление заявки в сервизную. 2. Конспект: требования к обслуживающему персоналу 3. Составить меню приема «Бокал вина» 4. Составление меню приема «Бокал Шампанского» 	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>
Тема 1.2 Банкет за	Содержание учебного материала	20

столом с полным обслуживанием официантами	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Понятие, назначение, отличительные особенности	2
	Практические занятия	2
	1. Составление меню. Оформление заказа - счета. Оформление книги учета заказов	2
	Самостоятельная работа обучающихся	16
	1. Подготовка презентации на тему: Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	4
	2. Составление схемы складывания салфеток	4
	3. Составить таблицу «Отличительные особенности банкетов»	4
1. Доклад на тему: Атрибуты сервировки	4	
Тема 1.3 Прием - фуршет	Содержание учебного материала	19
	1. Прием-фуршет. Определение, отличие, характеристика, особенности меню, расчет посуды, белья, приборов. Схема расстановки столов. Сервировка столов. Обслуживание гостей. Уборка стола	2
	Практические занятия	2
	1. Меню приема- фуршета на 100 человек	2
	Самостоятельная работа обучающихся	15
	1. Изучение ассортимента блюд для приема – фуршет	4
	2. Составление заявки на производство и сервис-бар на прием-фуршет	4
	3. Конспект: Фламбирование блюд, фондю	4
	4. Конспект: Транширование блюд	3
Тема 1.4 Смешанные приемы	Содержание учебного материала	15
	1. Смешанные приемы. Коктейлей - фуршет, коктейль - фуршет-кофе. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостинной. Организация обслуживания комбинированных банкетов	2
	Практические занятия	2

	1. Меню комбинированных банкетов. Меню банкета коктейль-кофе. Меню банкета коктейль- фуршет – кофе на 100 человек Схема сервировки кофейного стола. Инструктаж для официантов к коктейлю – фуршету	2
	Самостоятельная работа обучающихся	11
	1. Доклад по теме: «Ритуалы чаепития»	3
	2. Составление таблицы отличительных особенностей смешанных приемов	4
	3. Доклад «Свадебные ритуалы» в разных странах	4
Консультация		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего:		80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания».

Кабинет «Организации обслуживания», 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; наглядными пособиями (муляжами, плакатами, фильм).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения/тип контроля
Умения:	
У1. составлять меню различных приемов и банкетов;	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, доклад)
У2. организовывать подготовку к банкетам;	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект)
У3. организовывать обслуживание участников банкета.	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа Внеаудиторное индивидуальное домашнее задание (конспект)
Знания:	
З1. виды приемов и банкетов, их особенности;	Текущий контроль. Устный опрос. Тест. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (доклад)
З2. порядок приема и оформления заказов;	Текущий контроль. Устный опрос. Тест.
З3. подготовки различных видов	Текущий контроль. Устный опрос.

банкетов;	Тест. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект)
34. особенности обслуживания	Текущий контроль. Устный опрос. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (расчетная работа)
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#)»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие

подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать

мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.2-6.4

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета к которому допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет практическую направленность .

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины являются усвоение обучающимися теоретических знаний, умений и получение практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

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

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Общие и профессиональные компетенции	Практический опыт	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.		распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и

		<p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>определять задачи поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

		<p>выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>

<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		<p>излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09</p>		<p>применять</p>	<p>современные</p>

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

		связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональны е темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными	дисциплинарные процедуры в организации питания; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность

		<p>ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>	<p>бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);
ПК 6.4	планирование собственной	контролировать соблюдение	нормативные правовые акты в

<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроль качества выполнения работ;</p> <p>организация текущей деятельности персонала</p>	<p>регламентов и стандартов организации питания, отрасли; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и</p>	<p>области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схема, правила проведения</p>
----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		оценивать работу подчиненного персонала	производственного контроля; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; правила составления графиков выхода на работу
--	--	-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты:

Код личностных результатов в реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Цели
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Формирование чувства верности своей Родине, патриотического сознания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 32 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 8 часов;

- консультации – 1 час;
- самостоятельная работа обучающихся – 23 часа;
- промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	-
практические занятия	2
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	23
<i>Консультации</i>	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	4	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан.	2	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4

Раздел 2	Основы гражданского права	6	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
Правовое регулирование хозяйственных отношений	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>1. Предмет, принципы и источники российского гражданского права</p> <p>Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.</p> <p>Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.</p>		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>1. Классификация субъектов предпринимательской деятельности</p> <p>Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.</p>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		

	2Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	1.Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Раздел 3 Основы трудового права	8	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-

Правовое регулирование трудовых отношений	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> 1.Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.	2	11 ПК 6.2-6.4
	2.Практическое занятие 1		
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
Материальная ответственность сторон трудового договора	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> 1.Материальная ответственность работодателя перед работником.		

	<p>Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.</p> <p><i>2. Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»</p>	1	
<p>Тема 3.3</p> <p>Защита трудовых прав работников</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>1.Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11</p> <p>ПК 6.2-6.4</p>
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	8	
<p>Тема 4.1.</p> <p>Законодательство об административных правонарушениях, его</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Основные понятия: административные правонарушения</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11</p> <p>ПК 6.2-6.4</p>

задачи и принципы	и административная ответственность. Формы вины. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> 1.Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	2	
	2. <i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.2-6.4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> 1.Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные		

	наказания, их краткая характеристика.		
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	6	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11
Правовая охрана хозяйственных прав	1.Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав.		ПК 6.2-6.4
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, ОК 09-11
Судебный порядок разрешения споров	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> 1.Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ.		ПК 6.2-6.4
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Консультация	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	23	
	Всего	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» предусматривает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся) _____

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	Рациональность действий и т.д.	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с обще профессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, 	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

	<p>предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Формирование бережного отношения к природе, осознанного выполнения правил здорового и экологически целесообразного образа жизни и поведения, безопасного для человека (в т.ч. в сетевой среде) и окружающей среды

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы - 88 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов:
 самостоятельной работы обучающегося 64 часов,
 консультация – 2 часа,
 промежуточная аттестация (экзамен) – 4 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	88
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	18
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	64
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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	Организация работы заготовочных цехов	38	ОК1-7,9,10
Тема 1.1. Организации общественного питания. Основные типы и классификация организаций общественного питания.	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1-1.4
	Организации общественного питания. Основные типы и классификация.	2	ПК 3.1-3.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, подготовка сообщений.</i>	2	ПК 4.1-4.5
	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Хранение и отпуск продуктов.	2	ПК 5.1-5.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация рабочих мест. Требования к организации рабочих мест. Приемка продовольственных товаров</i>	2	ПК 6.4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Производственная структура и ее характеристики, организация рабочих мест.</i>	2	ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация договорных отношений с поставщиками.</i> <i>Составление договора поставки</i>	2	
Тема 1.2. Организация работы заготовочных цехов	Содержание учебного материала	26	ОК1-7,9,10
Организация работы овощного цеха.	2	ПК 1.1-1.4	
Организация работы мясного цеха.	2	ПК 3.1-3.5	
Практическое занятие №1 Составление производственной программы мясного цеха	2	ПК 4.1-4.5	
Организация птицебельного цеха.	2	ПК 5.1-5.5	
			ПК 6.4

	Практическое занятие №2 Составление производственной программы птицегольевого цеха	2	ЛР 10
	Организация работы рыбного цеха.	2	
	Практическое занятие №3 Составление производственной программы рыбного цеха	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация работы мясо - рыбного цеха</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация работы цеха доработки полуфабрикатов, цеха обработки зелени. Организация рабочих мест в цехах.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Оперативное планирование</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Оперативное планирование. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы мясного цеха.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Оперативное планирование. Расчет выхода полуфабрикатов и составление производственной программы птицегольевого цеха.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация производства цеха доработки полуфабрикатов и цеха обработки зелени.</i>	2	
Раздел 2	Организация работы доготовочных цехов. Холодный цех	16	ОК1-7,9,10
Тема 2.1	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4
Классификация предприятий общественного питания	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Характеристика предприятий общественного питания.</i> <i>Основные типы предприятий общественного питания.</i> <i>Основные понятия и определения.</i> <i>Организационно-правовые формы предприятий общественного питания</i>	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10

	<i>Учредительные договоры, устав предприятия. Особенности торгово-производственной деятельности.</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Схема расстановки оборудования холодного цеха</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</i>	2	
Тема 2.2 Организация снабжения	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Роль, задачи и требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики. Организационные формы поставок. Организация договорных отношений с поставщиками.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Составление договора поставки</i>	2	
Тема 2.3 Организация складского тарного хозяйства	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Основные требования к складским помещениям. Операции складского цикла. Характеристика, классификация тары. Требования к таре.</i>	2	
Тема 2.4 Организация работы холодного цеха	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Общие требования к организации холодного цеха. Организация рабочих мест по приготовлению холодных супов. Организация рабочих мест по приготовлению салатов и закусок.</i>	2	

	<i>Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков</i>		ПК 6.4 ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация работы холодного цеха.</i>	2	
Раздел 3	Организация работы доготовочных цехов. Горячий цех	12	
Тема 2.5 Организация производства горячего цеха	Содержание учебного материала	12	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация производства горячего цеха. Общие требования. Принципы размещения оборудования.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Суповое отделение горячего цеха. Принцип размещения оборудования</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Соусное отделение горячего цеха. Принцип размещения оборудования</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация труда в горячем цехе. Режим работы цеха.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление производственной программы горячего цеха</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление производственной программы супового и соусного отделения горячего цеха</i>	2	
Раздел 4	Организация работы специализированных цехов	16	
Тема 2.6 Организация производства	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация работы кулинарного цеха. Общие требования</i>	2	

кулинарного цеха	<i>Характеристика и ассортимент отделений кулинарного цеха</i>		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Организация рабочих мест по приготовлению кулинарной продукции Организация труда в кулинарном цехе. Режим работы цеха</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Составление производственной программы кулинарного цеха</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации</i>	2	
Тема 2.7 Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 10
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Организация снабжения кондитерского цеха. Роль, задачи и требования к организации снабжения. Организация складского и тарного хозяйства. Основные требования к складским помещениям. Приёмка, складирование, хранение и отпуск сырья.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Оперативное планирование производства в кондитерском цехе. Составление производственной программы цеха.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Организация производства выпеченных и отделочных полуфабрикатов в кондитерском цехе. Организация производства готовой продукции в кондитерском цехе.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Составление производственной программы кондитерского цеха. Анализ производственных и складских помещений кондитерского цеха.</i>	2	
	Консультация	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

	Всего	88	
--	--------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства», 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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Классификацию типов организаций общественного питания, схему размещения оборудования, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования, организацию труда; – принципы организации работы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики составления производственной программы для различных цехов; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Уметь:</p> <p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

ОП.11 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация, предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;
- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённй 27.04.2023 регистрационный № 275;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности», «Документационное обеспечение управления». В свою очередь, учебная дисциплина «Метрология и стандартизация», является основополагающей для изучения профессионального модуля ПМ. 06 «Управление структурным подразделением организации».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины Метрология и стандартизация, способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицу измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	10
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
Консультация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I Основы стандартизации		20	
Тема 1.1 Методологические основы стандартизации	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление конспекта по вопросам: Цели и задачи стандартизации в России Объекты стандартизации: понятие, классификация Субъекты стандартизации: определение уровнем Выполнение домашней контрольной работы: Объекты субъекты стандартизации	3	2
Тема 1.2 Принципы и методы стандартизации	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление конспекта по вопросам: Научные принципы Правовые принципы Организационные принципы Методы стандартизации, взаимосвязь принципов и методов Выполнение домашней контрольной работы: Принципы и методы стандартизации	3	2
Тема 1.3 Средства стандартизации	Содержание учебного материала Нормативные документы в области стандартизации, их характеристика Стандарты, определение, категории, виды Правила, нормы и рекомендации в области стандартизации Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации их характеристика	2	3
Тема 1.4	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		

Системы стандартизации	<p>Составление конспекта по вопросам: Стандартизация в Российской Федерации, понятие, объекты, структура, назначение Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организации работ Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды Выполнение домашней контрольной работы: Анализ основополагающих стандартов ГСС, МГСС, МОС</p>	3 3	2
Тема 1.5 Международная и региональная стандартизация	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Составление конспекта по вопросам: Цели и задачи международного и регионального сотрудничества Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК: цели, задачи, структура, статус. Региональные организации по стандартизации ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК: цели, задачи, структура, статус. Выполнение домашней контрольной работы: Организация работы ИСО, МЭК</p>	3 3	2
Тема 1.6 Техническое регулирование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Техническое регулирование: определение, назначение, цели и принципы Законодательство Российской Федерации о техническом регулировании Технические регламенты: определение, виды Порядок разработки, принятие, изменения и отмены технического регламента</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Характеристика стандартов и технических регламентов Анализ структуры стандартов различных видов Техническое регулирование. Решение ситуационных задач</p>	2	3

Раздел 2 Основы метрологии		4	
Тема 2.1 Структурные элементы метрологии, средства и методы измерений	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	Составление конспекта по вопросам: Основные понятия, цели и задачи, профессиональная значимость Объекты метрологии: величины физические и нефизические Субъекты метрологии: их права, обязанности и функции Виды измерений, их классификация Средства измерений: определение, классификация, назначения Выполнение домашней контрольной работы: Объекты и субъекты метрологии различных уровней	2 2	3
Раздел 3 Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг		22	
Тема 3.1 Оценка и подтверждение соответствия: сертификация соответствия, декларирование соответствия	Содержание учебного материала	2	
	Подтверждение соответствия, его виды Сертификация соответствия: понятия, назначение, формы, методы и средства Декларирование соответствия: понятие, схемы, объекты, субъекты Правовые основы сертификации, декларирование		3
Тема 3.2 Правила	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		

проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья	Составление конспекта по вопросам: Правила проведения сертификации в Российской Федерации, порядок Схемы сертификации их характеристика Правила заполнения бланков сертификата Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации Выполнение домашней контрольной работы: Сертификация соответствия, декларирование соответствия, объекты, средства, методы.	3	3
	Практическое занятие	2	
	Метрология и сертификация, решение ситуационных задач Оформление процесса сертификации продовольственного сырья, заполнение нормативной документации. Системы национальных единиц измерения.		3
Тема 3.3 Система добровольной сертификации услуг	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		2
	Составление конспекта по вопросам: Добровольная сертификация, ее характеристика, назначение Организационная структура системы добровольной сертификации Порядок проведения добровольной сертификации услуг Выполнение домашней контрольной работы: Особенности функционирования системы добровольной сертификации	2 1	
Тема 3.4 Сертификация услуг общественного питания	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	Составление конспекта по вопросам: Услуги организации общественного питания их классификация Сертификация в общественном питании, ее особенности Нормативные документы для целей сертификации Выполнение домашней контрольной работы: Особенности сертификации услуг общественного питания	1 1	2

	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
		ВСЕГО	40

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ И СРОКИ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

Название	Срок выполнения
домашняя контрольная работа по дисциплине Метрология и стандартизация	2курс

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные пособия ;
- комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
У2 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
У3 использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа).
У4 приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
Знания:	
З 1 основные понятия метрологии;	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа.

	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
3 2 задачи стандартизации ее экономическую эффективность;	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
3 3 формы подтверждения соответствия;	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
3 4 основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
3 5 терминологию и единицу измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Текущий контроль. Тест. Аудиторная практическая работа. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (конспект, домашняя контрольная работа)
	Промежуточная аттестация в форме экзамена

ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий](#) и [специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#)»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 258;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования

финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса ОП. 12 Основы финансовой грамотности является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса ОП.12 Основы финансовой грамотности наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие

проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Данная дисциплина включена в основную образовательную программу за счет часов вариативной части.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-ОК 06, ОК.09, ОК 11.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
- расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Сформированная у обучающегося по итогам изучения курса ОП.12 Основы финансовой грамотности система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

На основе правовых знаний в области защиты прав потребителей финансовых услуг, полученных в результате изучения данного курса, обучающиеся овладеют навыками безопасного поведения и защиты от мошенничества на финансовом рынке.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	38
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 Финансовое планирование		12	
Тема 1.1 Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК11
	1 Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1. Составление личного финансового плана и бюджета.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена	-	
Тема 1.2 Депозит	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 2. Банковский договор. Управление рисками по депозиту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Мини-проект. Отбор критериев для анализа информации о банке.</i>	2	
Тема 1.3 Кредит	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09,
	1 Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы	2	

	кредитования (платность, срочность, возвратность).		OK11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3. Практикум-кейс – «Покупка машины».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена	-	
Раздел 2 Финансовые услуги		14	
Тема 2.1 Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	6	OK 01-OK 04, OK 06, OK 09, OK11
	1 Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 4. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом.	2	
	Практическое занятие № 5. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом.		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		
Тема 2.2 Страхование	Содержание учебного материала	4	OK 01-OK 04, OK 06, OK 09, OK11
	1 Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 6. Кейс – «Страхование жизни».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		
Тема 2.3 Инвестиции	Содержание учебного материала	4	OK 01-OK 04, OK 06, OK 09, OK11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 7. Кейс – «Куда вложить деньги».	2	
	Практическое занятие № 8. Фондовый рынок и его инструменты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		

Раздел 3 Взаимоотношения человека и государства		6	
3.1 Пенсии	Содержание учебного материала	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 9. Индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		
3.2 Налоги	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 10. Налоговые льготы и налоговые вычеты.		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		
3.3 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 11. Кейс – «Заманчивое предложение».		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		
Раздел 4 Предпринимательство		4	
4.1 Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 12 Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист		
	Практическое занятие № 13 Организация поиска актуальной информации по стартапам и ведению бизнеса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена		
Промежуточная	Дифференцированный зачет		

Аттестация			
Всего:		38	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы финансовой грамотности».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные пособия «Основы финансовой грамотности»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. работа. Устный опрос.
сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль.. Устный опрос. Тест

(текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.)		
оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль.. Устный опрос. Тест
использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
определять назначение видов	Умение применять	Текущий

налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию	финансово-экономические знания	контроль. Устный опрос. Тест
оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	Умение применять финансово-экономические знания	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
Знать		
экономические явления и процессы общественной жизни	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
структуру семейного бюджета и экономику семьи	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест

виды ценных бумаг	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
сферы применения различных форм денег	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
основные элементы банковской системы	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
виды платежных средств	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Устный опрос. Тест
страхование и его виды	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация)	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг	Уровень владения основополагающими финансово-экономическими понятиями	Текущий контроль. Аудиторная практическая работа. Устный опрос. Тест
признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц	Уровень владения основополагающими финансово-	Текущий контроль. Аудиторная

	экономическими понятиями	практическая работа. Устный опрос. Тест
--	-----------------------------	--------------------------------------------------

Критерии оценки

Отметка	Показатели оценки	Процент результативности (правильных ответов)
Отлично	<p>владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями;</p> <p>уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении экономических процессов и законов;</p> <p>использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач</p>	90-100
Хорошо	<p>владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями;</p> <p>не уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении химических процессов и законов;</p> <p>использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач</p>	80-89
Удовлетворительно	<p>владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями;</p> <p>не уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении экономических процессов и законов;</p> <p>частично использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач</p>	70-79
Неудовлетворительно	<p>не владеет основополагающими финансово-экономическими понятиями</p> <p>не уверенно использует финансовую терминологию и символику при объяснении экономических процессов и законов;</p> <p>не использует основные</p>	Менее 70

	интеллектуальные операции для решения поставленных задач	
--	----------------------------------------------------------	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОП.13 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ПРОДУКЦИИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённный 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При изучении учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.1-4.6

При изучении учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг привлекаются специалисты Центра по стандартизации, метрологии и сертификации, Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю.

В период освоения учебной дисциплины организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Изучение учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.13 Калькуляция продукции и услуг.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 КАЛЬКУЛЯЦИЯ ПРОДУКЦИИ

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящий в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного плана.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 10 Организация производства с профессиональными модулями, ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-Работать с нормативно-технической документацией. -Производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных и кондитерский	-Правила пользования сборниками рецептов блюд кулинарных кондитерских изделий. -Порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания.

ОК 10 ОК 11 ПК 1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7	изделий, напитков. -Калькулировать кулинарную и кондитерскую продукцию. -Составлять план-меню. Рассчитывать необходимое количество продуктов по плану-меню.	-Порядок оформления калькуляционных карточек и их учет. -Порядок составления плана-меню.
------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Формирование чувства гражданственности, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	Формирование уважительного отношения к труду и человеку труд, воспитание профессионально компетентной личности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- объем образовательной программы - 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа:
 – теоретическое об– 4 часа,
 – практические занятия 8 часов;

самостоятельная работа – 35 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	12
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Консультация (если имеется)	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.	Содержание учебного материала	12	
Определение норм вложения сырья различных кондиций	Расчет расхода овощей, мяса и субпродуктов, птицы, рыбы и морепродуктов. Характеристика и кондиции сырья. Расчет массы брутто, нетто овощей в зависимости от сезона, рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы.	2	ОК 01-07,9,10, ПК 1.4, ПК 2.2,2.3,2.4 ПК 3.3-3.6
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016).	2	
	Практическое занятие №1. Определение норм вложения овощей. Решение ситуационных задач.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Определение норм вложения рыбы и морепродуктов. Решение ситуационных задач.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Определение норм вложения мяса и субпродуктов. Решение ситуационных задач.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Определение норм вложения птицы. Решение ситуационных задач.	2	
	Тема 2.	Содержание учебного материала	
Ценообразование и калькуляция блюд на ПОП	Понятие о цене и наценках на продукцию собственного производства. Факторы, влияющие на размер наценок. Способы формирования продажных цен. Калькуляционные карточки. Содержание. Оформление.	2	ОК 01-07,9,10, ПК 1.4,

<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p>	2	ПК 2.7, ПК 3.6
<p>Практическое занятие №2. Составление калькуляционного расчета по теме «Салаты и винегреты»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Холодные закуски из рыбы и морепродуктов»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Холодные закуски из птицы»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Супы»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Блюда из овощей»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий»</p>	2	
<p>Практическое занятие №3. Составление калькуляционного расчета по теме «Блюда из рыбы»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Блюда из мяса и птицы»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Блюда из яиц и творога»</p>	2	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Сладкие блюда и напитки»</p>	2	

Тема 3. Калькуляция мучных изделий	Содержание учебного материала	6	
	Калькуляция мучных изделий. Характеристика мучных блюд. Характеристика мучных кулинарных изделий. Кондиции муки. Взаимозаменяемость сырья. Перерасчет муки с базисной влажностью на муку с фактической влажностью. Порядок составления калькуляционного расчета на мучные изделия.	2	ОК 01-07,9,10, ПК 1.4, ПК 2.3- 2.6, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2- 4.6
	Практическое занятие №4. Составление калькуляционного расчета по теме «Мучные изделия»	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление калькуляционного расчета по теме «Кондитерские изделия»	2	
Тема 4. Меню. План-меню	Содержание учебного материала	6	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Меню. План-меню. Принцип составления. Виды меню. План-меню. Порядок составления.	2	ОК 01-07,9,10, ПК 2.2.-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2- 4.6
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление плана меню. Расчет необходимого количества продуктов по плану меню	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление плана меню. Расчет необходимого количества продуктов по плану меню	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			ОК 01-07,9,10, ПК 2.2.-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2- 4.6
Всего		48	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета: учебные пособия «Калькуляция продукции и услуг в общественном питании»; комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: ПК с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Работать с нормативно-технической документацией	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль. Экспертное наблюдение на практических занятиях.
Вести расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов	Текущий контроль. Практические занятия. Промежуточный контроль
Калькулировать кулинарную и кондитерскую продукцию	поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	Текущий контроль. Практические занятия. Промежуточный контроль.
Составлять план-меню. Рассчитывать необходимое количество продуктов по плану-меню.	применения профессиональной терминологии	Текущий контроль. Практические занятия.
Правила пользования	Правильность, полнота	Текущий контроль.

сборниками рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий	выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Устный опрос. Самоконтроль.
Порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания		Текущий контроль. Самоконтроль.
Порядок оформления калькуляции карточек и их учет		Текущий контроль. Устный опрос. Практические занятия.
Порядок составления плана-меню.		Текущий контроль. Устный опрос. Самоконтроль. Промежуточная аттестация в форме экзамена

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ОП.14 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности предназначена для подготовки обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении [перечней профессий](#) и [специальностей среднего профессионального образования](#) и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены [приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»](#)»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении [Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная

приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы;
- возможности использования программы в других ПООП.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

При изучении учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности используются следующие педагогические технологии: развивающие и проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», ИКТ, которые позволяют совершенствовать учебный процесс.

Изучение учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности способствует формированию следующих компетенций:

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Методика изучения учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения практических занятий. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических занятий и самостоятельной работы обучающихся.

Изучение учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательской деятельности.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы предпринимательской деятельности»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- Определять внешнюю и внутреннюю среду, факторы её формирующие;
- Различать виды предпринимательства;
- Разрабатывать структуру предпринимательской деятельности;
- Применять этические нормы предпринимательства;
- Производить оценку предпринимательской деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Понятие, содержание предпринимательской деятельности;
- Объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- Внутренняя и внешняя среда предпринимательской деятельности;
- Принятие предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений;
- Понятие культуры предпринимательства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	8
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	2
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
В том числе:	
Составление конспектов	1
Составление таблиц	2
Составление презентаций	2
Составление схем	1
Консультация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности		
Тема 1.1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6
	1. Понятие предпринимательской деятельности.	2
	2. Предпринимательская среда.	
	Самостоятельная работа обучающихся: презентация «Великие предприниматели России»	4
Тема 1.2 Механизм функционирования предприятий различных организационно – правовых форм	Содержание учебного материала	6
	1. Понятие, виды и классификация юридических лиц.	2
	2. Характеристика коммерческих и некоммерческих предприятий.	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление таблицы «Достоинства и недостатки различных организационно – правовых форм»	4
	Содержание учебного материала	10
Тема 1.3 Организация деятельности предприятия	Самостоятельная работа обучающихся:	
	1. Порядок создания нового предприятия.	4
	2. Подбор персонала. Организация учета на предприятии.	
	Практическое занятие: решение тестовых заданий	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	1. Конспект «Организация деятельности предприятия».	4
	2. Презентация «История развития предпринимательства в Алтайском крае»	

Тема 1.4 Особенности индивидуального предпринимательства	Содержание учебного материала	6
	1. Самостоятельная работа обучающихся: 2. составление таблицы «Особенности регистрации индивидуальных предпринимателей». Понятие индивидуального предпринимательства. 3. Порядок регистрации ИП. Формы ИП.	6
Тема 1.5 Партнерские связи предпринимательстве	Содержание учебного материала	5
	1. Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы «Классификация сделок и коммерческое представительство». 2. Основные направления предпринимательского сотрудничества. Понятие, виды и формы сделок.	5
	Консультация	1
	Дифференцированный зачет	
	Всего	36

2.3 ПЕРЕЧЕНЬ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ И СРОКИ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

Название	Срок выполнения
домашняя контрольная работа по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»	3 курс

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности	Текущий контроль
Определять внешнюю и внутреннюю среду, факторы её формирующие	Текущий контроль Защита мультимедийного доклада
Различать виды предпринимательства	Текущий контроль Практическая работа
Разрабатывать структуру предпринимательской деятельности	Текущий контроль Оценка выполнения конспекта «Инфраструктура предприятий оптовой и розничной торговли».
Применять этические нормы предпринимательства	Текущий контроль Оценка выполнения конспекта «Психологические аспекты влияния на собеседника»
Производить оценку предпринимательской деятельности	Текущий контроль Индивидуальное задание

Знания:	
Понятия, содержания предпринимательской деятельности	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
Объектов, субъектов и целей предпринимательства	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
Внутренней и внешней среды предпринимательской деятельности	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
Принятия предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование
понятия культуры предпринимательства	Текущий контроль Фронтальный опрос Тестирование

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная

приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, дисциплин общего профессионального цикла, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организации питания. При изучении ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента способствует формированию следующих компетенций: ОК 01 - 07, ОК 09 - 10; ПК 1.1 – 1.4

При изучении профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента привлекаются социальные партнеры

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена

Изучение профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

і. Перечень формируемых личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные,	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств

	предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 340 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;

- консультация – 2 часов;

- промежуточная аттестация – 8 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 82 часа;

учебной практики – 72 час

производственной практики – 144 час;

экзамен по модулю 12 часов

Спецификация профессиональных и общих компетенций разделов ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	Практический опыт	Умения	Знания
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;

		<p>квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности,</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей,</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении</p>	<p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в</p>	<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,</p>

	<p>ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p>	<p>т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку,</p>	<p>подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
--	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		<p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных</p>	<p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по</p>	<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов</p>
----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура

		ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития

		личностного развития	и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 окружающей среды, ресурсосбережению,		соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		деятельности по профессии (специальности).	профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		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	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

		интересующие профессиональные темы	
Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	беспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		<p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p>	<p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p>	<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей,</p>

		<p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p>	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы,	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой

		<p>мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор</p>	<p>ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения</p>

		<p>вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении</p>	<p>(непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>правила расчета</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК, в час.		Практики		
				в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	56	10	2	-	-	-	41
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	56	10	8	-	-	-	41

ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	216				72	144	
	Экзамен по модулю	12						
	Всего:	340	20	10	-	72	144	82

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		56
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		40
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья сложного ассортимента.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2

	Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	
Тема 1.2.	Содержание	18
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выбор последовательности и поточности технологических операций.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанных	2

	готовых полуфабрикатов	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	12
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составление заявок (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	2

	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		56
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		40
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Технологический процесс механической кулинарной обработки. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	3
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки. Правила охлаждения, замораживания.	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного	Содержание	6
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.	3

водного сырья для изделий сложного ассортимента	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	3
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	11
	Самостоятельная работа обучающихся: Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.5	Содержание	6
Обработка, подготовка мяса диких животных	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p>	3
Тема 2.6	Содержание	6

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Самостоятельная работа обучающихся: Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторное занятие №2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	3
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд,	Содержание	12
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	2

кулинарных изделий сложного ассортимента	Полуфабрикаты из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: Современная подача блюд из рыбы, мяса, птицы	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
	Учебная практика по ПМ.02 (по отдельной программе)	72
	Производственная практика по ПМ. 02 (по отдельной программе)	144
	Всего	340 ?

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики:

Кухня организации питания;
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.3. Организация образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики, и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в организация общественного питания по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период

прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена квалификационного. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарным курсам

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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 3.2 настоящей ПООП, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная 	

демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;

- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции 	

	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

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

<p>языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои</p>	

	действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 22.04.2021 регистрационный № 223;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;

- структура рабочей программы профессионального модуля;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрено параллельно с изучением дисциплин общего профессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

При изучении профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», кейс-технологии, которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-11, ПК 2.1 – 2.8.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена. Дифференцированный зачет и экзамен проводятся по разработанным билетам. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий завершается подведением итогов в

форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 456 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 326 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

- курсовое проектирование – 6 часов;

- учебной практики – 108 часа;

- производственной практики – 180 часов;

экзамен по модулю – 12 часов;

промежуточная аттестация – 4 часа;

консультации – 2 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 112 часов.

Спецификация профессиональных и общих компетенций разделов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	Практический опыт	Умения	Знания
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявки и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала

		<p>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать</p>	<p>в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p>	<p>гигиены;</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	В организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой</p>	<p>учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p>	<p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>В организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p>	<p>ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>	<p>помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности</p>	<p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>В организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать,</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>

<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать</p>	<p>ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора прян промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой</p>	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>	<p>полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных</p>	<p>ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>В организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила</p>

		<p>из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц,</p>	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе</p>	<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц,</p>	<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>В организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и</p>

		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор,</p>	<p>продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в</p>	<p>производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы,</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе</p>	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>	<p>сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p>	<p>словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>В организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных</p>

		<p>гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней</p>	<p>видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество</p>	<p>ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса,</p>	<p>подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос,</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 2.8</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>В разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>

<p>потребителей</p>		<p>и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>-современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих</p>
---------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		представления результатов разработки новой рецептуры	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение 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. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить 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>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в 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>По поиску, анализу и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Планирование профессиональной деятельности, реализация собственного профессионального и личностного развития</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деятельности.	клиентами	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрированной осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применение стандартов антикоррупционного поведения.		
ОК.07 Содействовать Сохранению	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p>

		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 интересные профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знаний по финансовой грамотности, планировании предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	применять знания по финансовой грамотности, планировании предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	основы финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля **	Объем образовательной программы, часов	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) *	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 ОК 1-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	8	2	-	-	-	27

ПК 2.2.- 2.8 ОК 1-7, 9-11	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	30	16	6	-	-	85
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	288				108	180	-
	Экзамен по модулю	16						
	Всего:	456	38	18	6	108	180	112

2.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	-------------

1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36
Тема 1.1.	Содержание	10
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспектов по вопросам</i> <i>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспектов по вопросам</i> <i>Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)</i>	2

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</i></p>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</i></p>	2
Тема 1.2.	Содержание	12
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p>	2

	<p><i>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</i></p>	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</i></p> <p><i>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.</i></p> <p><i>Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа</i></p>	2

	<i>организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.</i>	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Органолептическая оценка качества подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции</i></p>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</i></p>	2
Тема 1.3.	Содержание	6

Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспектов по вопросам</i> Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2
Тема 1.4.	Содержание	8
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспектов по вопросам</i> Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). <i>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода</i>	2

реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<p><i>за ними.</i></p> <p><i>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</i></p> <p><i>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</i></p>	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление конспектов по вопросам</i></p> <p><i>Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</i></p> <p><i>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</i></p> <p><i>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</i></p> <p><i>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i></p>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №1	2

	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции</i>	1
Консультации по МДК.02.01		1
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		120
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		115
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	12
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции</i> <i>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</i> <i>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для</i>	2

	<p><i>бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i></p> <p><i>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</i></p>	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</i></p> <p><i>Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</i></p>	2

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №1. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карточки)	2
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.2.	Содержание	10
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения соусов.</i> <i>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента;</i>	2

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.</i></p>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	<p>Практическая работа №2. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2
<p>Тема 2.3.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	12
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</i></p>	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p><i>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</i></p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p><i>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей.</i></p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p><i>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы,</i></p>	2

	<p><i>жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности грибов.</i></p>	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спагетти паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</i></p> <p><i>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Составление технологических схем приготовления блюд из овощей</i></p>	2
Тема 2.4.	Содержание	12

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<i>Самостоятельные работы для обучающихся</i> <i>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспекта по вопросам.</i> <i>Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.</i> <i>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспекта по вопросам.</i> <i>Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых,</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспекта по вопросам.</i> <i>Адаптация рецептур холодных блюд из пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составление конспекта по вопросам.</i> <i>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов</i>	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p><i>Составление конспекта по вопросам.</i></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента</p>	2
<p>Тема 2.5.</p>	<p>Содержание</p>	4
<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p><i>Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).</i></p> <p><i>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</i></p> <p><i>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с</i></p>	2

	<p><i>учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</i></p>	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к</i></p>	<p>2</p>

	<i>безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</i>	
Тема 2.6.	Содержание	14
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</i> <i>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.</i>	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. 	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюд из морепродуктов</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить технологическую карту на блюдо из рыбы</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить технологическую карту на блюдо из нерыбного водного сырья сложного</p>	2

	<i>ассортимента</i>	
	Тематика практических, лабораторных занятий	2
	Практическое занятие №3. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
Тема 2.7.	Содержание	22
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<i>Самостоятельные работы обучающихся</i>	2
	<i>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.</i>	
	<i>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</i>	
	<i>Самостоятельные работы обучающихся</i>	2
	<i>Актуальные направления формирования ассортимента</i>	

	<p>Самостоятельные работы обучающихся</p> <p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	2
	<p>Самостоятельные работы обучающихся</p> <p>Современные и классические методы приготовления закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента</p>	2
	<p>Самостоятельные работы обучающихся</p> <p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	2

	Субпродукты сложного ассортимента.	
	Составить технологическую карту на блюдо из мяса сложного ассортимента	2
	Составить технологическую схему на блюдо из мяса сложного ассортимента	2
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие №4. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.8.	Содержание	23
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы. Варианты	2

сложного ассортимента	подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Ассортимент, значение в питании блюд из дичи</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Ассортимент, значение в питании блюд из кролика.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Современные методы приготовления, использование техник молекулярной кухни су-вида,</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Современные методы приготовления, использование витаминка, компрессии продуктов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Классические методы приготовления горячих блюд</i>	1

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы, дичи</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Адаптация рецептур горячих блюд из кролика сложного ассортимента</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий</i></p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p><i>Приготовление закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</i></p>	2

Курсовое проектирование	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: 1. Тематика курсовой работы 2. Требования к составлению меню 3. Составление меню организации общественного питания 4. Составление технологических карт 5. Разработка технико-технологических карт 6. Расчет рационализации рецептуры блюда 7. Оформление расчетов. Выводы 8. Анализ технологических расчетов	6
Консультации по МДК.02.02	1
Экзамен по МДК.02.02	4
Экзамен по модулю	16
Учебная практика по ПМ.02 (по отдельной программе)	108
Производственная практика по ПМ. 02 (по отдельной программе)	180
Всего	456

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.3. Организация образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики, и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в организация общественного питания по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

Учебная практика проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена квалификационного. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарным курсам.

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки (указываются типы и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект: экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Критерии оценки: 90-100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80-89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70-79 правильных ответов – 3 (удовлетворительно)-полнота ответов, точность формулировок менее 70 % правильных ответов – 2 (неудовлетворительно)
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1.	<u>Знания</u> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами	Текущий контроль при проведении: Тестирования Практического задания Письменного	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных

	<p>(системы ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила 	<p>/устного опроса</p> <p>Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования 	<p>ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>		
<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практически м/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практически х/лабораторных занятий, учебной и производственной 	<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</p>

<p>оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения 	<p>практики</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>Дифференцированного зачета/Экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов - тестирования <p>Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>терминологии</p> <p>Правильность, полнота</p> <p>выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>
<p><u>Практический опыт</u></p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами,</p>	<p>Итоговый контроль:</p>	<p>Правильное выполнение</p>

	<p>планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>Экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационный экзамене</p>	<p>заданий в полном объеме</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПК 2.2	<p><u>Знания</u></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного</p>	Текущий контроль при проведении:	<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>Полнота ответов, точность формулировок,</p>
ПК 2.3			
ПК 2.4			
ПК 2.5			
ПК 2.6			
ПК 2.7			
ПК 2.8			
	Тестирования		
	Практического задания		
	Письменного /устного опроса		
	Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов и т.д.)		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного		

	<p>производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, готовых блюд с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд,</p>	<p>зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>	<p>не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи с горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>		
<p><u>Умения</u></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>Защиты отчетов по лабораторным и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>

<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении</p>	<p>практически м заданиям</p> <p>Оценки заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся</p> <p>- экспертная оценка</p> <p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практически х/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p>	<p>соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практически х заданий на дифференци рованном зачете/экзамене по МДК</p> <p>Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>методов, техник последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p><u>Практический опыт</u></p> <p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к</p>	<p>Итоговый контроль:</p> <p>Экспертная оценка</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>безопасности пищевых продуктов. Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента предлагает критерии</p>	<p>сформированности ПК и ОК на экзамене</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p><u>Знания:</u> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><u>Умения:</u> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практически лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям</p>

	<p>наставника).</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практически х заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>	<p>инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><u>Знания:</u> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p> <p><u>Умения:</u> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость</p>		

ти	<p>результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><u>Знания:</u> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p><u>Умения:</u> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории</p>		

	<p>профессионального развития и самообразования.</p>		
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><u>Знания:</u> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.</p> <p><u>Умения:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности.</p>		
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><u>Знания:</u> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p> <p><u>Умения:</u> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>		

<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p><u>Знания:</u> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p><u>Умения:</u> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</p> <p><u>Практический опыт:</u> понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><u>Знания:</u> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p><u>Умения:</u> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</p> <p><u>Практический опыт:</u> соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>		

	обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии и в профессиональной деятельности	<p><u>Знания:</u> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Умения:</u> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p><u>Практический опыт:</u> применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><u>Знания:</u> 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.</p> <p><u>Умения:</u> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать</p>		

	<p>в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы.</p>		
<p>ОК.11</p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p><u>Знания:</u> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p> <p><u>Умения:</u> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования..</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес</p>		

	плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
 ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
 БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
 АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
 КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённй 27.04.2023 регистрационный № 275;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская

академия гостеприимства».

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, дисциплин общего профессионального цикла, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организации питания, ОП.04 Организация обслуживания организовано параллельно. При изучении ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01 - 07, ОК 09 - 10; ПК 3.1 – 3.7.

При изучении профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимым для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

Изучение профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные,	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств

	предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Прививать желание рационализировать процесс трудовой деятельности

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими
-------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего – 308 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
- консультация – 8 часов;
- промежуточная аттестация – 16 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 108 часов;
- экзамен по модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной ой	Объем образовательной программы, час		Самост оятельн ая работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		
			Обучение по МДК, в час.	Практики	

ных общ их комп етен ций		прогр аммы , час	все го, час ов	в т.ч.		Уче бна я	Произ водств енная	
				лабора торные работы и практи ческие заняти я, часов	курсо вая проект (работ а)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1- 3.7 ОК 1- 7,9- 11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	32	10	-	-	-	4
ПК 3.2.- 3.7 ОК 1- 7,9- 11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	68	52	32		-	-	4
ПК 3.1- 3.7.	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Экзамен по модулю	12						
	Всего:	308	84	42		72	108	8

Спецификация профессиональных и общих компетенций разделов ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	Практический опыт	Умения	Знания
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья,	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных

		<p>продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с</p>	<p>условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных</p>	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p>
--------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p>	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p>	<p>производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>	<p>словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

		<p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК.3.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание,</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая,</p>

		<p>измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных</p>	<p>энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество</p>	<p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p>	<p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать,</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок</p>

<p>подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать</p>	<p>производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную</p>	<p>ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе,</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать</p>	<p>холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК.3.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации</p>
----------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную</p>	<p>ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы,</p>	<p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,</p>	<p>основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для</p>	<p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p> подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; </p> <p> контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; </p> <p> организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; </p> <p> организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: </p> <p> рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; </p> <p> вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; </p>	<p> упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; </p> <p> правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке </p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК.3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования</p>

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную</p>	<p>и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

		план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		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,		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с	психология коллектива; психология личности; основы проектной

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		коллегами, руководством, клиентами	деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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		соблюдать нормы экологической безопасности; определять	правила экологической безопасности при ведении профессиональной

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>		<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		<p>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</p>	<p>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</p>

		своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья,

		<p>ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,</p>	<p>продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта</p>	<p>выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи,</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать</p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>ПК.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом</p>	<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>	<p>сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p>	<p>вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК.3.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор,</p>	<p>ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
----------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой</p>	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать,</p>	<p>промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе,</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья</p>

		<p>ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</p>	<p>и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из</p>	<p>промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы,</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</p>

<p>птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать</p>	<p>региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать</p>	<p>добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в</p>	<p>сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		оказывать им помощь в выборе блюд	
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</p>

		<p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ОК 01 Выбирать способы решения задач		<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>		<p>социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>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>котором приходится работать и жить; 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; 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,</p>		<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		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.		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную		излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.

<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>			
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>		<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		<p>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</p>	<p>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</p>

		простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------	--

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		48
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		43
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	13
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.</i>	2
<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	2	

	<i>Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию «Иновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок»</i>	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию «Иновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок»</i>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	2

	<i>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	20
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Процесс хранения и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Требование к организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,</i>	2

	<i>производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</i>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие № 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		68
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		63
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	12
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	2

	<i>Выполнить опорный конспект по теме: «Холодные национальные и региональные соусы»</i>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №1. Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	16
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.</i>	4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.</i>	

	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</i>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Практическое занятие №2. Адаптация рецептов салатов сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, использования сезонных региональных продуктов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила оформления, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.</i>	2
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	10
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.</i>	2

	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила оформления и отпуска канане, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Практическое занятие №3 Решение задач по расчету сырья для приготовления канане, холодных закусок сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту на холодную закуску сложного ассортимента</i>	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	8
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Практическое занятие №4 Решение задач по разработке разных видов рецептур для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Решение ситуационных задач по проведению бракеража продукции</i>	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из	Содержание	17
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	

мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<i>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Практическое занятие №5 Решение задач по разработке фирменных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Проведение оценки качества блюд.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Практическое занятие №6 Решение задач по разработке фирменных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Проведение оценки качества блюд.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач по разработке нормативно-технологической документации на фирменные блюда.</i>	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	<i>Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</i>	4
Консультация	1	
Экзамен МДК 03.01		
Консультация	1	
Экзамен МДК.03.02		

Учебная практика по (отдельной программе)	72
Производственная практика (по отдельной программе)	108
Экзамен по модулю	
Объем образовательной программы	308

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.3. Организация образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики, и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в организациях общественного питания по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена квалификационного. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарным курсам

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности, 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 3.2 настоящей ПООП, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд,</p>	

<p>оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>– соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • аккуратность порционирования 	

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов</p>	

	<p>проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной 	<p>выполнения: - практических заданий на дифференцированно м зачете по МДК;</p>

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам По ПМ 03.</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>квалификационный экзамен</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	

ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в

государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый 27.04.2023, регистрационный № 275;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы учебной дисциплины ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, дисциплин общего профессионального цикла, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.03 Техническое оснащение организации питания. ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

При изучении учебной дисциплины ПМ.04 Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионально модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01 - 07, ОК 09 - 10; ПК 1.1 – 1.4

При изучении профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» привлекаются специальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена

Изучение профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с

получением среднего профессионального образования (СПССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического
------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 258

Из них на освоение МДК – 102

на практики:

-учебную - 36 часов

-производственную – 108 часов

экзамен по модулю -12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, в час.						
			все го, часов	в т.ч.					
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная		Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	8	4	-	-	-	27	
ПК 4.2.-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	66	18	12	-	-	-	47	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	144				36	108		
	Экзамен по модулю	12							
	Всего:	258	26	16	-	36	108	74	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8
Тема 1.1.	Содержание	11
Классификация, ассортимент	Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2
холодных и горячих десертов, напитков сложного	Самостоятельная работа обучающихся <i>Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.</i>	1
ассортимента.	Самостоятельная работа обучающихся <i>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</i>	2

	Самостоятельная работа обучающихся <i>Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</i>	2
	Практическое занятие №1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
Тема 1.2	Содержание	12
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Комбинирование способов приготовления напитков с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2

	<i>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков.</i>	
Тема 1.3	Содержание	12
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Самостоятельная работа обучающихся <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</i>	2
	Практическое занятие №2. <i>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</i>	2
	Консультация	1
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		66
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,		18

напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	22
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Актуальные направления в разработке и совершенствовании холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов:</i>	2

	<i>ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</i>	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)	6
Тема 2.2.	Содержание	12
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих</i>	2

	<i>десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</i>	2
Тема 2.3	Содержание	11
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Самостоятельная работа обучающихся <i>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</i>	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2

	<i>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фραπε, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</i>	2
Тема 2.4	Содержание	20
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.</i>	2

	<i>Организация работы бариста.</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пуши, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</i>	2
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса), холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	6
	Консультация	1
Учебная практика (по отдельной программе)		36

Производственная практика (по отдельной программе)	108
Экзамен по модулю	
Всего	258

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.3 Организация образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики, и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в организация общественного питания по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена квалификационного. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарным курсам

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы либо прохождения стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - опыт деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы либо прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; 	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		

<p>реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков,</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по 	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

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

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность, применения знаний по финансовой грамотности; – адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 года N 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической

подготовки»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённй 27.04.2023, регистрационный № 275;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;

- структура рабочей программы учебной дисциплины;

- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО).

При изучении профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, 09,10, ПК 5.1 – ПК 5.6

При изучении профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к	Формирования культуры

	многообразие многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Прививать желание рационализировать процесс трудовой деятельности

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практически й опыт</p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего– 334 часа, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 76 часов;

учебной практики – 72 час

производственной практики – 144 час;

консультация – 2 час;

экзамен по модулю 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.- 5.5 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	10	4	-	-	-	29
ПК 5.1., 5.6	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66	14	10 (8лаб,2пр)	-	-	-	47

	сложного ассортимента							
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	216				72	144	
	Экзамен по модулю	12						
	Всего:	334	24	14	-	72	144	76

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	14
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	
	Самостоятельная работа обучающихся: Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2
Самостоятельная работа обучающихся: Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники		

	рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
	Самостоятельная работа обучающихся: Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	Содержание	8
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского	2

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №2. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	13
	Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	3
Консультация		1
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		66
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		66
Тема 2.1.	Содержание	19
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.	2

	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся: Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Расчёт сырья для фирменного кондитерского изделия часть 1.	4
Тема 2.2.	Содержание	13
Приготовление и подготовка к	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки	2

реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	
	Самостоятельная работа обучающихся: Технология приготовления изделий из различных видов теста: бисквитного, слоёного, заварного, воздушного, миндального, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	12
	Самостоятельная работа обучающихся: Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и	6

	полуфабрикатов из него.	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	17
	Самостоятельная работа обучающихся: Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста: песочного, бисквитного. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста: заварного, слоёного. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста: воздушного, миндального, крошкового. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных лекция (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.</p>	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Расчёт сырья для фирменного кондитерского изделия часть 2.</p>	6
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	4
Консультация		1
Дифференцированный зачет по МДК 05.01		
Экзамен по МДК 05.02		
Учебная практика (по отдельной программе)		72
Производственная практика (по отдельной программе)		144
Экзамен по модулю		
Всего		334

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех,

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики:

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	

<p>форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта 	

	<p>проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа 	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю;

выполнения задач профессиональной деятельности	полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения	

<p>эффективно действовать чрезвычайных ситуациях</p>	В	ресурсосбережения на рабочем месте	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	В	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках</p>	на и	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего

профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228;

– Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, утверждённый 27.04.2023 регистрационный № 275;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Программа воспитания КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»;

– Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы;
- структура рабочей программы;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предусмотрено параллельно с изучением профессионального модуля: ПМ.07 Выполнение

работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО).

При изучении профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-07, 09,10, ПК 1.1 – ПК 6.3

При изучении профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала завершается подведением итогов в форме экзамена по модулю рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1. Общая характеристика примерной программы профессионального модуля

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2.3 Перечень формируемых личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	ЦЕЛЬ
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
ЛР 14	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала, и развитие экономики края	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к профессиональному саморазвитию, к раскрытию личностного потенциала и развитию профессионально важных качеств

ЛР 16	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
ЛР 17	Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
ЛР 19	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Прививать желание рационализировать процесс трудовой деятельности

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практически й опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

	<p>организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;</p>

	<p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 288 ч.

Из них на освоение МДК – 132 ч.

на практики:

- учебную – 36 часов

- производственную – 108 часов

Экзамен по модулю – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работы), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1-6.3 ОК1,2,4-7,9-	МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного	132	100	42	16	36	108	8

11 ПК 6.4, 6.5 ОК1,2 ,4-7,9- 112	персонала							
ПК 6.1- 6.5 ОК1,2 ,4-7,9- 11	Учебная и производственная практика, часов	144						
	Экзамен по модулю	12						
	Всего:	288	100	42	16	36	108	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		126
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		90
Тема 1.1.	Содержание	8
Отраслевые особенности организаций питания	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Классификация организаций питания. Классификация и общие требования. Услуги общественного питания.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Производственная и организационная структура организаций питания.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</i>	2
	Практическое занятие №1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
Тема 1.2.	Содержание	6
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Виды меню и их характеристика.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации,</i>	2

различных видов меню	<i>предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</i>	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	8
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных предприятий.</i>	2
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2
	Практическое занятие №2 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	34
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Права и ответственность, взаимодействие в процессе труда членов трудового коллектива.</i>	2

Самостоятельная работа обучающихся Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Стили управления.	2
Самостоятельная работа обучающихся Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.	2
Самостоятельная работа обучающихся Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	2
Самостоятельная работа обучающихся Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	2
Самостоятельная работа обучающихся Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.	2
Практическое занятие №3 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
Практическое занятие №4 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
Самостоятельная работа обучающихся Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	2
Самостоятельная работа обучающихся Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
Самостоятельная работа обучающихся Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2

	<i>Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Управление персоналом в организациях питания</i>	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	8
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Принципы и виды планирования работы. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Виды графиков работы.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Планирование производственного задания (программы)</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени</i>	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	18
	<i>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2

	<i>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Оформление товарного отчета.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Расчет производственной мощности</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Расчет товарооборота</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Оформление документов: дневного заборного листа</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Разработка нормативно-технологической документации</i>	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	8
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Формы обслуживания и способы реализации продукции</i>	2
Раздел 2 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		36
Тема 2.1	Содержание	20

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<i>Самостоятельная работа обучающихся Организация процессов производства и подготовки к реализации продукции. Общие требования к организации рабочих мест.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой и бесцеховой структурой и кондитерского цеха.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Анализ квалификационного состава работников производства</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области</i>	2

	<i>приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</i>	2
Тема 2.2	Содержание	10
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<i>Самостоятельная работа обучающихся Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</i>	2
	Содержание	6
Курсовая работа	Определение темы курсовой работы. Составление содержания курсовой работы. Определение количества потребителей, блюд и напитков	2
	Разработка расчетного плана-меню. Расчет рабочей силы, подбор оборудования кухонной посуды и инвентаря	2
	Разработка схемы взаимосвязи помещений. Составление графика выхода на работу	2

Всего	126
Консультации	2
Экзамен по МДК 06.01	
Учебная практика (по отдельной программе)	36
Производственная практика (по отдельной программе)	108
Экзамен по модулю	
Объем образовательной программы	288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с пб.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>требованиям нормативных документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

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

социального и культурного контекста		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или 	

	интересующие темы	профессиональные
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	—	

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (12901 КОНДИТЕР)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе среднего общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по образовательной программе ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрированная в государственном реестре ПООП под регистрационным номером 43.02.15-170519 от 19 мая 2017 г., протокол № 1 от 28.03.2017 г.;
- Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования, утверждённый приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 27.04.2023, регистрационный № 258;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Освоение программы профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, учебных дисциплин: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП 10 Организация производства.

При изучении профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) используются элементы следующих педагогических технологий: проблемного обучения, обучение в команде, технология «дебаты», которые позволяют совершенствовать учебный процесс и повышать мотивацию обучающихся.

Изучение профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-05, 07, 09, 10; ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1 – ПК 2.4, ПК 2.6 – ПК 2.7, ПК 5.1 – ПК 5.4, ПК 5.6.

При изучении профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) привлекаются социальные партнеры.

В период освоения профессионального модуля организуются индивидуальные и групповые консультации.

Методика изучения профессионального модуля строится на основе сочетания теоретического обучения, выполнения лабораторных и практических занятий. Практические и лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме профессионального модуля.

Оценка уровня освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий и самостоятельной работы.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду

профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика. Промежуточная аттестация по практике в форме дифференцированного зачета.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена. Дифференцированный зачет и экзамен проводятся по разработанным билетам. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

Изучение профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО).

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,

	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически	-разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, рыбы мяса и птицы для приготовления блюд;
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

й опыт	<ul style="list-style-type: none"> -расчета массы овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления полуфабрикатов для приготовления блюд; -организации технологического процесса подготовки овощей, рыбы, мяса и птицы для приготовления блюд; -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -разработки ассортимента супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; -проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; -организации технологического процесса приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; -приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовление и оформление блюд из супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий; -приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; - принимать организационные решения по процессам приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса. - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; - выбирать различные способы и приемы приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; - выбирать температурный режим при подаче и хранении супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; - оценивать качество и безопасность продукции различными способами. - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; -выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий; -определять режим выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения; -выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных

	<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, технологию приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; - ассортимент, технологию приготовления, правила подачи супов; - ассортимент, технологию приготовления, правила подачи соусов; - ассортимент, технологию приготовления, правила подачи блюд из овощей и грибов; - ассортимент, технологию приготовления, правила подачи блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов; - ассортимент, технологию приготовления, правила подачи блюд из мяса и субпродуктов; - органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, соусов блюд из овощей, грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса; -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных

	<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления различных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего – 448 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 320 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- учебной практики – 72 часа;

- производственной практики – 216 часов;
консультация – 2 часа;
промежуточная аттестация – 8 часов;
квалификационный экзамен – 16 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 102 часа.

Спецификация профессиональных и общих компетенций разделов ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА		
	Практический опыт	Умения	Знания
Раздел 1. Технология продукции общественного питания			
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>месте повара;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и

		<p>демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	кухонной посуды;
ПК 2.2 Осуществлять	организации и ведении	осуществлять выбор в	ассортимент, рецептуры,

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; осуществлять выбор,</p>	<p>характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика различных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования,</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную</p>	<p>варианты оформления сложных супов для подачи; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продукцию;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика различных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p>

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p>	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p>ПК 2.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; правила выбора, требования к</p>

<p>бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, комбинировать, применять</p>	<p>качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из</p>	<p>блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления; правила выбора, требования к качеству, принципы</p>

<p>сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом</p>	<p>сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>обслуживания; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые</p>	<p>ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	<p>водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
ПК 2.7Осуществлять	организации и ведении	осуществлять выбор в	ассортимент, рецептуры,

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное</p>	<p>характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

		с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		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		организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК.07 Содействовать		соблюдать нормы	правила экологической

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>		<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		<p>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</p>	<p>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</p>

		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	деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
Раздел 2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; продемонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	обеспечения безопасности	осуществлять соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила утилизации отходов;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных

		<p>недоброкачественные продукты;</p> <p>осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>	
ПК 5.3Осуществлять	организации и ведении	оценивать наличие, подбирать	ассортимент, рецептуры,

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>	<p>в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования,</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности</p>	<p>варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p>	
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и ресурсов</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и</p>	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие</p>	<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>

форм обслуживания	безопасности готовой продукции	<p>вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p> <p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
-------------------	--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов</p>	<p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки,</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>результатов проработки</p>	<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>	<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения</p>	<p>Распознавание сложных проблемных</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в</p>

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>ситуаций в различных контекстах. Проведение 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. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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>котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>По поиску, анализу и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирование профессиональной деятельности, реализация собственного профессионального и личностного развития	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	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	

особенностей социального культурного контекста	и контекста	контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрированной осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применение стандартов антикоррупционного поведения.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрированной осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применение стандартов антикоррупционного поведения	традиционные общечеловеческие ценности, стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК.09 Использовать средства физической	Использование средств физической культуры для	применять средства информационных технологий	современные средства и устройства информатизации;

<p>культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

		профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере .	Использование знаний по финансовой грамотности, планировка предпринимательской деятельности в профессиональной сфере .	применять знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере .	основы финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1.,1.4, 2.1-2.4, 2.6-2.7 ОК 01-04, 07,09,10	Раздел модуля 1. Технология продукции общественного питания	72	16	12	-			51	
ПК 5.1.-5.4, 5.6 ОК 01-04, 07,09,10	Раздел модуля 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	72	16	12	-			51	
ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 5.1.-5.6	Учебная и производственная практика	288				72	216		

	Экзамен по модулю	16						
	Всего:	448	32	24	-	72	216	102

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Технология продукции общественного питания		67
МДК. 07.01. Технология продукции общественного питания		67
Тема 1 Механическая кулинарная обработка сырья		38
Тема 1.1.	Содержание	10
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Классификация овощей, их пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i> <i>Составление конспекта по вопросам</i> <i>Механическая кулинарная обработка овощей, грибов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i> <i>Составление конспекта по вопросам</i> <i>Обработка овощей, грибов. Решения ситуационных задач.</i>	2
	Лабораторное занятие №1. Технология приготовления и правила подачи блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей	4
	Самостоятельная работа обучающегося	20
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i> <i>Составление конспекта по вопросам</i> <i>Характеристика рыбного сырья, его пищевая ценность..</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i> <i>Составление конспекта по вопросам</i>	2

	<i>Классификация морепродуктов, их пищевая ценность.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Приготовление котлетной массы из рыбы</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы, их характеристика</i>	2
	Лабораторное занятие №2 .Технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы.	4
	<i>Самостоятельная работа обучающегося: Пищевая ценность «Блюда из рыб Алтайского края»</i>	2
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, кролика	Содержание	8
	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, кролика. Пищевая ценность. Приготовление полуфабрикатов	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Механическая кулинарная обработка, мяса.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	2

	<i>Составление конспекта по вопросам Механическая кулинарная обработка, птицы кролика.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося: «Современная подача и способы приготовления мяса»</i>	2
Тема 2 Технология приготовления кулинарной продукции		29
Тема 2.1. Супы	Содержание	29
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Классификация супов. Характеристика основных групп</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Приготовление и подача заправочных супов: щей, борщей.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Приготовление и подача заправочных супов : рассольников, солянок.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Приготовление и подача сладких супов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Приготовление и подача холодных супов.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося: «Разработать авторскую рецептуру супа»</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося: «Супы региональной кухни, разработать ТТК»</i>	2
Тема 2.2 Горячие блюда из	Лабораторное занятие №3 .Технология приготовления и правила подачи блюд из мяса	4
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	2

мяса	<i>Составление конспекта по вопросам Технология приготовления и правила подачи блюд из мяса жаренного крупными и мелким куском</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Технология приготовления и правила подачи блюд из мяса жареного порционным куском</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Технология приготовления и правила подачи блюд из тушеного мяса</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Технология приготовления и правила подачи блюд из запеченного мяса.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающегося Составление конспекта по вопросам Технология приготовления и правила подачи блюд из рубленого мяса</i>	3
Раздел 2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		67
МДК 07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		67
Тема 2.1. Теоретические основы технологии производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Введение. Основы образования теста и готовых изделий из него. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства теста	2
Тема 2.2.	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1

Сырье: основное, дополнительное, новые виды. Требования к качеству.	<i>Основные виды сырья: мука, сахар песок</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Сырье: основное, дополнительное, новые виды. Требования к качеству.</i> <i>Основные виды: жиры</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Основные виды сырья: патока крахмальная, мед</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Основные виды сырья: яйцепродукты.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Основные виды сырья: разрыхлители.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Основные виды сырья: Требования к качеству, характеристики, подготовка к производству, использование, сроки и режим хранения</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Основные виды сырья: Характеристики, подготовка к производству, использование, сроки и режим хранения</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Подготовить реферат на тему «Влажность муки. Влияние на хранение»</i>	2
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления различных видов теста и изделий из него.	Классификация теста. Сущность процесса замеса. Способы замеса и разрыхления теста: механический, физический, химический и биохимический. Процессы, происходящие при разрыхлении теста. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто, тесто, приготовленное с отсдобкой. Дрожжевое слоеное тесто. Процесс приготовления. Изделия. Дефекты, причины и способы их устранения.	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Разработать ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста</i>	2
Тема 2.4. Виды бездрожжевого	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Песочное тесто</i>	2

теста	<i>Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Бисквитное тесто</i>	2
	<i>Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Заварное тесто</i>	2
	<i>Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Слоёное тесто</i>	2
	<i>Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Воздушное тесто</i>	2
	<i>Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Миндальное тесто</i>	2
	<i>Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Дефекты, причины возникновения, способы устранения.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся Требования к качеству изделий.</i>	2
<i>Самостоятельная работа обучающихся Составить технологическую схему на изделие из песочного теста</i>	2	
Лабораторное занятие №1. Мучные кондитерские изделия из пряничного и песочного теста.	4	
Лабораторное занятие №2. Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста.	4	

	Лабораторное занятие №3. Мучные кондитерские изделия из заварного, воздушного, миндального теста.	4
Тема 2.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Составить технологическую схему на крем «Белковый заварной»</i>	2
Тема 2.6. Приготовление тортов и пирожных	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Бисквитные торты и пирожные. Приготовление, оценка качества, ассортимент, режим хранения, упаковка, транспортировка, реализация.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Песочные торты. Приготовление, оценка качества, ассортимент, режим хранения, упаковка, транспортировка, реализация.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Слоеные торты и пирожные. Приготовление, оценка качества, ассортимент, режим хранения, упаковка, транспортировка, реализация.</i>	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Фирменные торты и пирожные. Приготовление, оценка качества, ассортимент, режим хранения, упаковка, транспортировка, реализация.</i>	2
Консультация		1
Экзамен МДК 07.01		
Консультация		1
Экзамен МДК.07.02		

Учебная практика по (отдельной программе)	72
Производственная практика (по отдельной программе)	216
Объем образовательной программы	448

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащение баз практик:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.3. Организация образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с

внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики, и обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в организация общественного питания по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена квалификационного. Итоговая аттестация предполагает обязательное наличие положительной аттестации по междисциплинарным курсам

Консультации для обучающихся проводятся на основе графиков на протяжении всего процесса освоения профессионального модуля (индивидуальные, групповые, письменные, устные).

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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 3.2 настоящей ПООП, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки:
Раздел 1			
ПК 1.1, ПК 1.4	<p><u>Знания</u> методы обработки различных видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи кролика; формы, техника нарезки, формования, различных видов сырья ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Тестирования Практического задания Устного опроса</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных ответов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; требования к условиям и срокам хранения полуфабрикатов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</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><u>Умения</u> составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать своевременность</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Защиты отчетов по лабораторным и практическим заданиям - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</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>текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>		<p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>
	<p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям различного сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; обеспечивать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме: Экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по МДК</p> <p>Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки различных видов сырья с учетом его кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>выхода ГОТОВЫХ полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p>		
	<p><u>Практический опыт</u> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом</p>	<p>Итоговый контроль: Экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>ресурсосбережения подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>		
ПК 2.1-ПК 2.4, ПК	<u>Знания</u> последовательность выполнения технологических операций;	Текущий контроль при проведении:	Полнота ответов, точность

2.6.-2.7	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p>	<p>Тестирования Практического задания Устного опроса</p>	<p>формулировка, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировка, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения супов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета по МДК в виде: - письменных ответов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировка, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>

<p> выхода соусов; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного </p>		<p> полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии </p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ассортимента;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы</p>		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>		
	<p><u>Умения</u> составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Защиты отчетов по лабораторным и практическим заданиям - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</p>

	<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>		<p>действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
	<p>дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете по МДК</p> <p>Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p> подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания </p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p>		
	<p><u>Практический опыт</u> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении</p>	<p>Итоговый контроль: Экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
Раздел 2			
ПК5.1-5.4, ПК 5.6	<p>Знания методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Тестирования Практического задания Устного опроса Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета по МДК в виде письменного ответа</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность</p>

	<p>продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>		<p>темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p><u>Умения</u></p>	<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль при проведении: Защиты отчетов по лабораторным и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>

<p>кондитера, пекаря; обеспечивать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; распознавать недоброкачественные продукты; осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных</p>	<p>практическим заданиям - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник последовательностей действий и т.д. -Точность</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>полуфабрикатов; осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых</p>		<p>оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональнос ть действий и т.д</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>отделочных полуфабрикатов перед использованием; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;</p>		
<p><u>Практический опыт</u> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий организации и ведении процессов приготовления,</p>	<p>Итоговый контроль: Экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	<p>творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	и презентации результатов проработки		
--	--------------------------------------	--	--