

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2017 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»**.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
_____ Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Р. Р. Пятаев – руководитель физического воспитания
К. А. Лазарева – преподаватель физической культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности:

19.02.10. Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Уметь:

Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижение жизненных и профессиональных целей;

Знать:

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

При изучении учебной дисциплины на основе ФГОС формируются общие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **324 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162 часов**, самостоятельной работы обучающегося **162 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)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
курсовая работа (проект)	Не предусмотре но
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе: <i>Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз; Упражнение «Складной нож» 15 раз; Прыжки с продвижением вперед (в гору, по ступенькам)-30 раз; Приседание-выпрыгивание вверх с доставанием руками метки на высоте до 2 м-20раз. Подготовка к соревнованиям по легкой атлетике в индивидуальном порядке: -кроссовый бег; -метание ядра на дальность. Занятие в секциях: волейбол; баскетбол; футбол; теннис</i>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Спортивно-оздоровительная деятельность			324	
Тема 1.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		35	
	Практические занятия			
1.2	Правила техники безопасности на занятиях по легкой атлетике Бег по дистанциям с высокого старта. Техника прыжка в длину с разбега: разбег, отталкивание. Спортивная игра футбол.			
1.3	Бег по дистанциям с низкого старта. Совершенствование прыжка в длину с разбега. Спортивная игра по выбору учащихся.			
1.4	Прыжки в длину с разбега. Спортивная игра футбол.			
1.5	Закрепить навыки в беге с низкого старта. Пробегание дистанции до 100 м – самостоятельно и с партнером (2-3 раза). Спортивная игра футбол.			
1.6	Бег на 100 м. Метанию гранаты с места, с 1-3 шагов разбега -10 бросков.			
1.7	Метание гранаты на дальность. Игра «Борьба за мяч».			
1.8	Совершенствование бега на средние дистанции: пробегание дистанции с заданной скоростью 600 м 3 раза через 100 м ходьбы. Эстафетные игры.			
1.9	Бег на 1000 м. Игра по выбору учащихся.			
1.10	Техника прыжка в высоту способом «перешагивание» с полного разбега (6-8 шагов). Нахождение индивидуального разбега. Спортивная игра по выбору преподавателя.			
1.11	Прыжки в высоту с разбега (юноши: 130 см – 120 см- 100 см. Игра по выбору учащихся.			
1.12	Кроссовый бег с равномерной скоростью по дистанциям. Подвижная игра по выбору учащихся.			
1.13	Эстафетный бег с этапами (по 50м) по кругу 3-4 раза. Игра «Борьба за мяч».			
1.14	Бег по пересеченной местности группой. Пробегание дистанции с равномерной скоростью (3 раза по 1000 м. через 200 м ходьбы). Спортивная игра по выбору учащихся.			
1.15	Кроссовый бег с равномерной скоростью на дистанции. Спортивная игра футбол.			
1.16	Круговая тренировка. Кроссовый бег. Эстафетные игры.			
1.17	Прыжковые упражнения. Бег по пересеченной местности. Спортивная игра футбол.			
1.18	Кроссовый бег 3000 м. Спортивная игра по выбору учащихся.			
1.19	Эстафетный бег на местности. Подвижная игра «Кто самый прыгучий и ловкий?»			
1.20	Тестирование: Бег 60 м.; прыжок с места; челночный бег 10x10 м.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз; Упражнение «Складной нож» 15 раз;		35	

	Прыжки с продвижением вперед (в гору, по ступенькам)-30 раз; Приседание-выпрыгивание вверх с доставанием руками метки на высоте до 2 м-20раз. Подготовка к соревнованиям по легкой атлетике в индивидуальном порядке: -кроссовый бег; -метание ядра на дальность. Занятие в секциях: -волейбол; -баскетбол; -футбол; -теннис			
Тема1.2. Спортивная игра «Волейбол»	Содержание учебного материала		44	
	Практические занятия			
	2.2 Техника безопасности на занятиях по спортивной игре волейбол. Совершенствование верхней передачи 2.3 мяча в парах в движении вдоль боковых линий. Учебная игра. 2.4 Совершенствование верхней и нижней передачи мяча в тройках. Учебная игра. 2.5 Эстафета с элементами волейбола. Совершенствование передачи мяча сверху двумя руками за голову. 2.6 Учебная игра. 2.7 Совершенствование передачи мяча в прыжке через сетку. Учебная игра 2.8 Нападающий удар в парах и тройках. Учебная игра. 2.9 Закрепление нападающего удара. Нападающий удар из зоны 3 и 4 со второй передачи из зоны 2. 2.10 Совершенствование нападающего удара в парах и тройках. Учебная игра. 2.11 Нападающий удар с собственного подбрасывания. Учебная игра. 2.12 Совершенствование нападающего удара с собственного подбрасывания. Учебная игра. 2.13 Прием мяча от нападающего удара в парах. Учебная игра. 2.14 Совершенствование приема мяча от нападающего удара. Учебная игра. 2.15 Совершенствование передачи мяча в парах. Закрепление нападающего удара. Учебная игра. 2.16 Техника блокирование. Подводящие и закрепляющие упражнения. Техника верхней подачи мяча. 2.17 Закрепление техники блокирования. Совершенствование верхней подачи мяча. Учебная игра. Двусторонняя игра с использованием ранее изученных приемов.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз; Упражнение «Складной нож» 15 раз; Прыжки с продвижением вперед (в гору, по ступенькам)-30 раз; Приседание-выпрыгивание вверх с доставанием руками метки на высоте до 2 м-20раз. Подготовка к соревнованиям по легкой атлетике в индивидуальном порядке: -кроссовый бег; -метание ядра на дальность. Занятие в секциях:		44	

	-волейбол; -баскетбол; -футбол; -теннис		
Тема 1.3 Гимнастика.	Содержание учебного материала	16	
	Практические занятия		
	3.2 Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Строевые упражнения на месте. Подтягивание в висе на перекладине. Упражнения на шведской стенке. 3.3 3.4 Строевые упражнения в движении. Круговая тренировка. Сгибание и разгибание рук в упоре. Строевые упражнения в движении. Акробатические упражнения: длинный кувырок, стойка на руках. кувырок назад. 3.5 3.6 Комплекс круговой тренировки. Повторение акробатической связки. 3.7 Совершенствование связки акробатических упражнений. Поднимание туловища из положения лежа 3.8 Техника прыжка через гимнастического козла способом «ноги врозь». Эстафетные игры. Совершенствование прыжка через гимнастического козла способом «ноги врозь». Подвижная игра 3.9 «Гусеница». 3.10 Круговая тренировка. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях. Круговая тренировка по гимнастике. Выполнение упражнения «Пистолет». Удержание ног в положении «угол» (перекладина).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз; Упражнение «Складной нож» 15 раз; Прыжки с продвижением вперед (в гору, по ступенькам)-30 раз; Приседание-выпрыгивание вверх с доставанием руками метки на высоте до 2 м-20раз. Подготовка к соревнованиям по легкой атлетике в индивидуальном порядке: -кроссовый бег; -метание ядра на дальность. Занятие в секциях: -волейбол; -баскетбол; -футбол; -теннис	17	
Тема 1.4 Спортивная игра	Содержание учебного материала	36	
	Практические занятия		

«Баскетбол»	4.2	1 Техника безопасности на занятиях по баскетболу. Закрепление ведению мяча: с различной скоростью, с обводкой стоек. Закрепление броска мяча двумя руками от головы в прыжке.		
	4.3	Совершенствование ведения мяча: с различной скоростью, с обводкой стоек. Учебная игра.		
	4.4	Бросок мяча в прыжке: двумя руками от головы; одной рукой. Учебная игра.		
	4.5	Обучение ведению мяча с сопротивлением (1х1). Бросок мяча в прыжке одной рукой. Тактические действия в нападении. Учебная игра (2х2)		
	4.6	Продолжение обучению ведения мяча с сопротивлением и броску мяча одной рукой от головы в прыжке.		
	4.7	Бег по заданиям. Закрепление ведения мяча с сопротивлением. Учебная игра.		
	4.8	Бег по заданиям. Закрепление броска мяча одной рукой от головы в прыжке. Учебная игра.		
	4.9	Обучение сочетанию приемов: ловля мяча в движении, ведение с обводкой и бросок мяча в движении.		
	4.10	Закрепление сочетание приемов: ловля мяча в движении, ведение с обводкой и бросок мяча в движении. Учебная игра.		
	4.11	Обучение сочетание приемов: ловля мяча, ведение с сопротивлением и бросок мяча изученными способами в движении.		
	4.12	Закрепление сочетание приемов: ловля мяча, ведение с сопротивлением и бросок мяча изученными способами в движении. Учебная игра.		
	4.13	Совершенствование сочетание приемов ранее изученных Учебная игра.		
	4.14	Бег по заданиям. Эстафетные игры с элементами баскетбола.		
	4.15	Штрафной бросок: двумя руками от головы; одной рукой от плеча. Технические действия в нападении. Учебная игра.		
	4.16	Передача мяча в парах на месте и в движении. Закрепление штрафного броска изученными способами. Учебная игра		
	4.17	Командная игра		
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз; Упражнение «Складной нож» 15 раз; Прыжки с продвижением вперед (в гору, по ступенькам)-30 раз; Приседание-выпрыгивание вверх с доставанием руками метки на высоте до 2 м-20раз. Подготовка к соревнованиям по легкой атлетике в индивидуальном порядке: -кроссовый бег; -метание ядра на дальность. Занятие в секциях: -волейбол; -баскетбол; -футбол; -теннис		36	

Тема 1.5 Легкая атлетика. Спортивная игра «Футбол».	Содержание учебного материала		30	
	Практические занятия			
	5.2	Правила техники безопасности на занятиях по футболу. Совершенствование прыжка в высоту способом «перешагивание». Футбол: совершенствование ударов по летящему мячу.		
	5.3	Прыжок в высоту с разбега способом «перешагивание». Футбол: эстафеты с обводкой стоек. Учебная игра. Футбол. Эстафеты с обводкой стоек. Стойка и передвижение вратаря. Двусторонняя игра.		
	5.4	Бег с низкого старта на 60 м (на время). Футбол. Эстафеты с ведением мяча. Двусторонняя игра.		
	5.5	Бег с низкого старта на дистанции 80-100 м 3-4 раза(в парах, тройках на выигрыш у партнера). Футбол: техника отбора мяча у соперника накладыванием стопы на мяч. Учебная игра.		
	5.6	Прыжковые упражнения в длину с места. Футбол: отбор мяча у соперника в парах. Двусторонняя игра.		
	5.7	Прыжок в длину с места. Тренировка в беге со старта группой. Футбол. Учебная игра.		
	5.8	Эстафетный бег. Футбол: ознакомление с техникой отбора мяча у соперника. Учебная игра.		
	5.9	Бег на 100 м. Кроссовый бег с равномерной скоростью. Футбол: эстафеты с ведением мяча.		
	5.10	Пробегание дистанции с заданной скоростью. Игра «Борьба за мяч».		
	5.11	Бег 1000 м. Футбол: стойка и передвижения вратаря. Подбрасывание мяча над собой, в сторону и ловля мяча.		
	5.12	Метание гранаты с места. Футбол: Отбор мяча у соперника. Выполнение упражнения в парах.		
	5.13	Метание гранаты с полного разбега. Кроссовый бег. Учебная игра футбол.		
	5.14	Метание гранаты на дальность. Футбол. Двусторонняя игра.		
	5.15	Эстафетный бег с этапами по кругу до 200 м. Учебная игра футбол.		
	5.16	Бег с изменением скорости. Кроссовый бег 25 мин. Игра по выбору учащихся.		
	5.17	Кроссовый бег в среднем темпе. Футбол. Двусторонняя игра.		
	5.18	Кроссовый бег. Подвижные игры с мячом.		
	5.19	Футбол: отбор мяча у соперника. Учебная игра в двое ворот по всей площадке (применяют все ранее изученные приемы).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз; Упражнение «Складной нож» 15 раз; Прыжки с продвижением вперед (в гору, по ступенькам)-30 раз; Приседание-выпрыгивание вверх с доставанием руками метки на высоте до 2 м-20раз. Подготовка к соревнованиям по легкой атлетике в индивидуальном порядке: -кроссовый бег; -метание ядра на дальность. Занятие в секциях: -волейбол; -баскетбол; -футбол; -теннис		30	

Дифференцированный зачёт	1	
Самостоятельная работа	162	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	162	
Всего:	324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарём в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта.

Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Лях В.И. Физическая культура. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В.И. Лях.-4-е издание – М.: Просвещение, 2017.

Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования.- М., 2014.

Дополнительные источники:

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.
2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.
3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.
4. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.
5. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2002.
6. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.
7. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М. Безруких, В.Д. Сонькина. — М., 2002.
8. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.
9. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб.пособие для вузов. — М., 2006.
10. Арзуманов С.Г. Физическое воспитание в школе учащихся 10-11 классов, Ростов-на-Дону, Феникс, 2010 г.
11. Решетников Н. В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- М., 2012

Интернет-ресурсы:

1.[prosv.ru > ebooks/Matveev_Fizra_5-11kl/4.html](http://prosv.ru/ebooks/Matveev_Fizra_5-11kl/4.html).Матвеев А. П. Физическая культура. 5—11 классы .

2. [metodisty.ru](http://metodisty.ru/m/groups/files/fizicheskaya_kultura...) › [m/groups/files/fizicheskaya_kultura...](http://metodisty.ru/m/groups/files/fizicheskaya_kultura...) Разработки уроков по физической культуре.
3. [planetashkol.ru](http://planetashkol.ru/library/legal/section.php...) › [library/legal/section.php...](http://planetashkol.ru/library/legal/section.php...) Инструктор по физической культуре — Планета школ.
4. <http://festival.1september.ru/subjects/17/>. **Фестиваль педагогических идей "Открытый урок"**.
5. <http://zdd.1september.ru/>. Электронная версия газеты "Здоровье детей"
6. <http://spo.1september.ru/> . Электронная версия газеты "Спорт в школе"
7. [shkolagarmonii.ucoz.ru](http://shkolagarmonii.ucoz.ru/board/urok_fizkultury/9-1-...) › [board/urok_fizkultury/9-1-...](http://shkolagarmonii.ucoz.ru/board/urok_fizkultury/9-1-...) Урок физкультуры - разработки уроков - Работы учителей - Выставка...
8. mediaget.ru › Рефераты › [referat/71034](http://mediaget.ru/referat/71034). Компьютерные технологии в физической культуре, оздоровительной
9. metodsovet.su › Методичка › ... [kultura/razr_urokov/130](http://metodsovet.su/kultura/razr_urokov/130). Разработки уроков - Физическая культура - Методичка - Методсовет
10. it-n.ru › [board.aspx...](http://it-n.ru/board.aspx...) Сеть творческих учителей / Олимпиада по физической культуре .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка осуществляется преподавателям по итогам сдачи нормативов по различным видам спорта предусмотренными программой, тестирования по теории физической культуры и индивидуальной работе при подготовке рефератов (в случае освобождения от занятий по состоянию здоровья). По итогам обучения дисциплины – **дифференцированный зачет**.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и спортивной гимнастики	Практические занятия
Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения	Тестирование
Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой	Практические занятия
Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	Тестирование
Знать:	
влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	Практические занятия
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Практические занятия
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Практические занятия
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Практические занятия

Областное государственное автономное образовательное
учреждение среднего профессионального образования
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология
продукции общественного питания».**

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
_____ Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

М. Ю. Галуцкая - преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл.

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 основах 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 картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием использованием достижений науки, техники и технологий.

При изучении учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции выпускника, включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов.

самостоятельной работы обучающихся 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	-
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
Подготовка рефератов по темам: - «Социальная философия» - «Познание мира и истины» - «Прогресс философии» - Индивидуальное проектное задание на тему: «Философия и глобальные проблемы современности»	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Введение.	Введение.	2	
	1.Предмет философии. Основные понятия. 2.Определение философии. Становление философии из мифологии.		
Раздел 1. История философии.	Содержание учебного материала	9	2
	1.Предпосылки философии в Древней Индии. 2.Реинкарнация и карма. 3.Единое и майя. 4.Добро и зло. 5.Веды и Упанишады. 6.Философское представление о природе. 7.Конфуций. 8.Лао – цзы. 9.Значение ритуала.		
Раздел 2. Становление философии в Древней Греции.	Содержание учебного материала	9	1
	1.Миф и осевое время. 2.Сократ. 3.Майовтика. 4.Платон. 5.Мир идей. 6.Душа. 7.Аристотель. 8.Материя и форма 9.Контрольная работа № 1		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной философской и справочной литературы; - поиски информации по темам.	4	

Раздел 3. Философия Древнего Рима.	Содержание учебного материала	6	2
	1.Лукреций. 2.Стоики. 3.Сенека. 4.Эпиктет. 5.Марк Аврелий. 6.Секст Эмпирик.		
Раздел 4. Средневековая философия. Философия Нового времени.	Содержание учебного материала	13	1
	1.Особенности средневековой философии. 2.Августин. 3.Мусульманская философия. 4.Фома Аквинский. 5.Реалисты и номиналисты. 6.Скептицизм. 7.Значение средневековой философии. 8.Эпоха Возрождения. 9.Субъект и объект. 10.Теория познания. 11.Декарт. 12.Спиноза. 13.Контрольная работа № 2		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной философской и справочной литературы; - поиски информации по темам.	3	
Раздел 5. Русская философия.	Содержание учебного материала	9	2
	1.Особенности русской философии. 2.Слово о законе и благодати. 3.Эволюция русской идеи. 4.Контрольная работа № 3 5.Соловьев. 6.Советская и постсоветская философия. 7.Значение русской философии. 8.Киреевский.		

	9. Дифференцированный зачет.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной философской и справочной литературы;	1	
Итого		48	
Самостоятельная работа		8	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 24;
- рабочее место преподавателя - 1;
- учебные наглядные пособия по дисциплине - 1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.А.Горелов. Основы философии. Академия, 2012 – 320 с.

Дополнительные источники:

1. М.Вебер. Избранное. Образ общества/Пер. с нем.- М.: Юрист, 1994.
2. В.Виндельбанд. Философия культуры и трансцендентальный идеализм// Культурология. XX век. Антология.- М.: Юрист, 1995.
3. Д. Гильдебранд. Что такое философия?- СПб., 1997.
4. Э. Гуссерль. Идеи к чистой феноменологии и феноменологической философии//Язык и интеллект. Сб. /Пер. с англ. и нем./Сост. и вступ. ст. В.В. Петрова.- М.: Прогресс, 1996.
5. Ж. Делез. Логика смысла.- М.: Академия, 1995.
- Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов.- М.: Мысль, 1998.
6. В.В. Зеньковский. История русской философии. В 2-х т.- Ростов-на-Дону: «Феникс», 1991. №3.
7. А.Ф. Зотов. Мельвиль Ю.К. Западная философия XX в.- М.: Высшая школа, 1994.
8. Э.Ильенков . Диалектическая логика.- М.: Изд-во политической литературы, 1994.

Интернет – ресурсы

<http://www.science.uva.nl/~seop/contents.html>

<http://www.utm.edu/research/iep/>

<http://www.xrefer.com/entry.jsp?volid=48>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

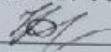
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	защита рефератов тестирование тестирование контрольная работа
знания:	
основные категории и понятия философии;	Тестирование оценка результатов выполнения самостоятельной работы
роль философии в жизни человека и общества;	Тестирование оценка результатов выполнения самостоятельной работы
основы философского учения о бытии;	тестирование
сущность процесса познания;	контрольная работа
основы научной, философской и религиозной картин мира;	тестирование
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием использованием достижений науки, техники и технологий.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИСТОРИЯ»**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология
продукции общественного питания».**

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель 
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.

Гиль Е.Г.

Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

Е. В. Гречка - преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4-8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9-21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22-23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24-27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В процессе реализации программы, обучающиеся должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» служит основой для разработки рабочих программ, в которых образовательные учреждения среднего профессионального образования уточняют последовательность изучения учебного материала, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и направлена на формирование следующих общих компетенций.

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Цели:

- развитие личности в период ранней юности, ее духовно- нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **66** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

Консультации – 10 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	5
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной исторической и справочной литературы; - компьютерные презентации «Органы государственной власти»; «Государственная символика России», «Политические партии современной России», «Нанотехнологии и международные процессы», «История создания международных организаций». - поиск информации по теме «Международное сотрудничество в сфере культуры», «Чеченская война», «Современные формы международного сотрудничества»; «Глобальные проблемы человечества, «Основные направления деятельности ООН, НАТО, ЕС»; - подготовка рефератов по теме «Культура современной России»; «Россия в современном мире» (социально-экономический, социально-политический, социокультурный аспекты), «Мировые религии», «Роль религии в жизни современного общества»; - изучение политической карты мира.	
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Что изучает предмет «История».	1	1
Тема 1. Русь - европейская держава.	Содержание учебного материала	4	
	1. Складывание государства у восточных славян в 6-9 вв. 2. Зарождение древнерусского государства. Принятие христианства. 3. Возникновение самостоятельных государств. 4. От Руси к России. Культура и быт русского народа в 14-16 веках.		
Тема 2. Российское государство в XVII - XVIII в.в.	Содержание учебного материала	4	
	1.Правление первых Романовых. Церковь и государство Внешняя и внутренняя политика России в XVII веке. 2. Начало славных дел Петра Великого. Внешняя политика Петра Первого. «Северная война» 3. Хозяйственное развитие страны. Внешняя политика России в XVIII веке.		
	Контрольная работа № 1		
	Самостоятельная работа обучающихся: - проработка конспектов; - подготовка презентаций - ответы на контрольные вопросы	1	
	Тема 3. Россия в XIX веке. Содержание учебного материала	4	
	1.Отечественная война 1812 года. Заграничный поход русской армии. 2. Правление Николая I. Внутренняя политика. Крымская война 1853-1856гг. Образование и наука в первой половине XIX века 3. Отмена крепостного права в России 4. Либеральная политика 60 - 70 г.г. XIX века в России. Промышленный подъем 90-х гг. XIX века.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - ответы на контрольные вопросы	1	

Тема 4. Становление новой России	Содержание учебного материала	3	
	1. Россия в начале XX века. Революция 1905-07 гг. и формирование многопартийной системы. 2. Россия в первой Мировой войне. Гражданская война. 3. Особенности социально-политического развития НЭПа.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 5. Развитие советского общества.	Содержание учебного материала	5	
	1. СССР в годы войны и мира. Отечественная война 1941-1945гг. 2. Послевоенное восстановление страны. 3. СССР в 1953-1964гг: попытки реформирования. Общественно-политическое развитие 4. СССР в последние годы существования. 5. Нарастание кризисных явлений в стране (1965- 1985гг)		
	Самостоятельная работа обучающихся: - проработка конспектов - ответы на контрольные вопросы	1	
	Содержание учебного материала	4	
	1.Распад СССР: причины распада, объективные и субъективные факторы, последствия. 2. Общественно политическое развитие и становление новой российской государственности: Политический кризис осени 1993 г. 3. Российская экономика: переход к рыночным отношениям.		
	Контрольная работа № 2.		
Тема 6. Россия в 90-е годы XX века	Самостоятельная работа обучающихся - поиск информации по теме «Чеченская война».	1	
	Тема 7. Российская	7	

Федерация на современном этапе.	1. Политические процессы современной России: специфика политического развития России на рубеже XX – XXI веков. 2. Социально-экономическое развитие России в 2000-е годы: состояние и направления экономического развития. 3. Культура современной России. Проблемы и перспективы развития. 4. Российская экономика в мировой экономической системе. 5. Нанотехнологии и международные процессы.		
	Практическое занятие № 1 «Российское образование: история и современность».		
	Контрольная работа № 3		
	Самостоятельная работа обучающегося: - систематическая проработка конспектов занятий; - поиск информации	1	
Тема 8. Современные международные отношения.	Содержание учебного материала	10	
	1. Современная картина мира. 2. Международные отношения в современном мире. 3. Россия и Ближнее зарубежье. Интеграция России в западное пространство 4. Россия и Дальнее зарубежье. Интеграция России на восток. Россия и США. 5. Внешнеполитическая деятельность РФ в условиях новой геополитической ситуации. 6. Конфликты современного мира: локальные, региональные, межрегиональные, их сущность и причины. 7. Взаимодействие культур: роль науки, религии, искусства в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.		
	Практическое занятие № 2 «Роль России в системе международной безопасности». Практическое занятие № 3 « Современный мир на пути решения глобальных проблем»		
	Контрольная работа № 4		
Тема 9.	Самостоятельная работа обучающегося: - систематическая проработка учебной, дополнительной исторической и справочной литературы;	1	
	Содержание учебного материала	6	

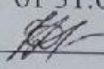
Международные организации и современный мир.	1. Организация Объединенных Наций (ООН): история создания, структура, назначение, основные направления деятельности. 2. Североатлантический альянс – НАТО: история создания, структура, назначение, основные направления деятельности 3. Европейский Союз (ЕС): история создания, структура, состав, назначение, основные направления деятельности и значения		
	Практическое занятие № 4 «Роль международных организаций в современном мире: проблемы, поиск, решения».		
	Практическое занятие № 5 «Интеграционные процессы современного мира».		
	Дифференцированный зачет.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - поиск информации по теме «Основные направления деятельности ООН, НАТО, ЕС».	1	
Итого		48	
Самостоятельная работа		8	
Консультации		10	
Всего		66	

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №11 от 31.08. 2017г.
Председатель  Дегтева Н.И.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от «31» 08. 2017г.
Е.Г. Гиль



Организация-разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

Толстая С.Ф. - преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **10.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Формируемые компетенции в процессе изучения дисциплины:

ОК 1 – 9

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 184 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

консультации 10 часов

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	184
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	150
контрольные работы	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
1. Работа словарями.	
2. Подготовка презентаций, сообщений, рефератов.	
3. Работа с материалами из Интернета.	
4. Решение тестов по грамматике.	
5. Использование компьютеров.	
6. Выполнение домашних заданий.	
Консультации	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень усвоения
Основное содержание.			
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала.	18	
	1. Общие сведения. Основные особенности английской артикуляции произношения.	1	2
	2. Гласные переднего ряда.	2	2
	3. Согласные.	2	2
	4. Гласные заднего ряда.	1	2
	5. Гласные заднего продвинутого вперед ряда. Некоторые сочетания звуков.	2	2
	6. Дифтонги. Семейные традиции.	3	2
	7. Согласные. Гласные в ударном слоге.	3	2
	8. Сочетание гласных с согласными.	1	2
	9. Гласные в неударных слогах. Этикет.	2	2
	10. Контрольная работа №1.	1	3
Раздел 2. Основы практической грамматики.	Содержание учебного материала.	97	
	1. Имя существительное.	4	2
	2. Глагол.	4	2
	3. Изучение иностранных языков.	2	2
	4. Контрольная работа №2.	1	3
	5. Имя прилагательное.	2	2
	6. Имя прилагательное. Зачёт.	1	3
	7. Наречие.	3	2
	8. Оборот there is.	2	2
	9. Повелительное наклонение.	1	2
	10. Вопросительные предложения.	4	2
	11. О себе.	2	2
	12. Контрольная работа №3.	1	3
	13. Причастие.	2	2

	14. Зачет.	1	3
	15. Герундий.	3	2
	16. Неопределенно-личные и безличные предложения.	2	2
	17. Погода.	2	2
	18. Контрольная работа №4.	1	3
	19. Местоимение.	2	2
	20. Имя числительное.	2	2
	21. Предлог.	2	2
	22. Мой день.	2	2
	23. Контрольная работа №5.	1	3
	24. Местоимение.	1	2
	25. Мои друзья.	1	2
	26. Мои друзья. Зачет.	1	3
	27. Согласование времен. Косвенная речь.	4	2
	28. Приглашение гостей.	2	2
	29. Контрольная работа №6.	1	3
	30. Пассивный залог.	4	2
	31. Мой колледж.	1	2
	32. Контрольная работа №7.	1	3
	33. Сложное дополнение. Независимый причастный оборот.	4	2
	34. Путешествие.	1	2
	35. Контрольная работа №8.	1	3
	36. Условные предложения.	3	
	37. Спорт.	1	2
	38. Контрольная работа № 9.	1	3
	39. Сложное предложение.	3	2
	40. Сложное предложение. Зачет.	1	3
	41. Сослагательное наклонение.	4	2
	42. Здоровье.	1	2
	43. Подготовка к контрольной работе.	1	3
	44. Контрольная работа № 10.	1	3
	45. Модальные глаголы.	4	2

	46. Правила телефонного разговора.	1	2
	47. Контрольная работа №11.	1	3
	48. Глаголы в модальном значении.	4	2
	49. Мое хобби.	1	2
	50. Контрольная работа №12.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: - повторение изученного материала.	4	
Раздел 3. Профессиональная деятельность специалиста.	Содержание учебного материала.	14	
	1. Моя профессия – повар.	2	2
	2. Безопасность питания.	2	2
	3. Как я начал готовить.	2	2
	4. Правильное питание.	2	2
	5. Вегетарианство.	2	2
	6. Разработка меню.	2	2
	7. Сервировка стола.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - перевод технических текстов.	3	
Раздел 4. Часть 1. Подготовка к учебе и работе за рубежом.	Содержание учебного материала.	33	
	1. Продолжение учебы за рубежом.	1	2
	2. Зачисление в университет.	1	2
	3. Анкета.	1	2
	4. Эссе.	2	2
	5. Переписка с университетом.	1	2
	6. Различные виды письма.	1	2
	7. Правила оформления писем.	1	2
	8. Письмо в ВУЗ.	1	2
	9. Подготовка к трудоустройству.	1	2
	10. Работодатели и работники.	1	2
	11. Объявления о работе.	1	2
	12. Составление и заполнение документов.	1	2
	13. Навыки и умения.	1	2
	14. Личные данные.	1	2
Раздел 4.	1. На вокзале. В аэропорту.	3	2

Часть 2.Поездка за рубеж. Деловые контакты.	2. В гостинице. Обмен валюты.	3	2
	3. Официальная и неофициальная переписка. Приглашения.	2	2
	4. Поздравления. Пожелания.	1	2
	5. Частная деловая беседа.	5	2
	6. Повторение пройденного.	1	2
	7. Подготовка к зачёту.	2	3
	8. Дифференцированный зачет.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение правил написания письма. - изучение интернет-материалов на тему «трудоустройство». - изучение интернет-материалов на тему « оформление на работу в США» - изучение лексики по теме «на вокзале, в аэропорту». - составление приглашений.	5	
Всего:	часов	162	
	самостоятельная работа	12	
	консультации	10	
Итого:		184	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранный язык.

- посадочные места по количеству обучающихся **24**;
- рабочее место преподавателя **1**;
- комплект учебно-наглядных пособий **8**;
- справочники **1**;
- плакаты **7**;
- словари **2**.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор **1**.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 208 с.

Английский язык для специалистов сферы общественного питания, English for Cjijing and Catering, учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С., 10-е издание, Москва, издательский центр «Академия», 2015, 319 с.

Дополнительные источники:

1. Онлайн словарь МультиТран <http://www.multitran.ru>
2. Онлайн словарь ABBYY Lingvo. Pro <http://lingvopro.abbyyonline.com/ru>
3. VOA – Voice of America English News <http://www.voanews.com>
4. BBC <http://www.bbc.co.uk>
5. "Образовательные ресурсы Интернета школьникам и студентам - Английский язык" <http://www.alleng.ru/english/eng.htm>
6. Английский язык для школьников и студентов. <http://www.homeenglish.ru/school.htm>
7. Macmillan English Dictionary 2006
8. Raymond Murphy English Grammar In Use, Cambridge University Press
9. К. Н. Качалова, Е. Е. Израилевич Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами. Санкт –Петербург, Базис Каро, 2008.
10. <http://busyteacher.org>
11. <http://www.britishcouncil.org>
12. <http://technical-text.narod.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, указанные в п1.3. паспорта программы</i>	
Уметь:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	Практические занятия Тестирование
Знать:	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Тестирование Практические занятия

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА»**

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.

_____ Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАОУ ШАРТ

Разработчики:

Е. И. Никифорова – преподаватель дисциплины «Православная культура»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов
самостоятельной работы обучающихся 24 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Подготовка рефератов по темам: «Храмовое зодчество», «Храмы Белгородской области», «Обы- чай и обряды Русской Православной Церкви» Индивидуальное проектное задание на тему: «Шатровое зодче- ство – уникальный стиль русского храмостроения» Составление тестов.	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Введение.	Введение.	2	
	1. Задачи, цели предмета «Православная культура». Общее понятие о православной культуре.		2
	2. Основные понятия «Православной культуры». Общие понятия о православии.		2
Раздел 1. Святость земли Русской.	Содержание учебного материала	7	
	1. Понятие святости в русской православной культуре.		2
	2. Древнерусская и русская литература об установлении духовных устоев на Руси.		2
	3. Роль Православия в жизни российского общества.		2
	4. Истоки и традиции православного вероучения.		2
	5. Православные праздники.		2
	6. Русские святые.		2
	7. Крещение Руси.		2
Раздел 2. Монашество – высшее проявление христианства.	Содержание учебного материала	4	
	1. Устав монашеской жизни.		2
	2. Просветительская деятельность монастырей.		2
	3. История миссионерской деятельности Русской Православной Церкви.		2
	4. Основные направления миссионерской деятельности РПЦ в современных условиях.		2
Раздел 3. Русская Православная Церковь и другие христианские течения	Содержание учебного материала	9	
	1. Православие и Римская Католическая Церковь.		2
	2. Православие и протестантство.		2
	3. Борьба Русской Православной Церкви с культовыми новообразованиями.		2
	4. Религиозная тематика в искусстве.		2
	5. Церковное искусство.		2
	6. Известные русские монастыри.		2
	7. Монументальная живопись в православии.		2

	8. Символы православного искусства.		2
	9. Контрольная работа № 1		3
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной православной и справочной литературы; - подготовка рефератов.	7	2
Раздел 4. Православие и религии мира	Содержание учебного материала	11	
	1. Образ Христа в православии в контексте мировой религии.		2
	2. Православие и иудаизм.		2
	3. Православие и ислам.		2
	4. Православие и буддизм.		2
	5. Новые религиозные течения века и христианская цивилизация.		2
	6. Конфуцианство.		2
	7. Даосизм.		2
	8. Зороастризм: идеология государственного единства.		2
	9. Культурная роль религии древних греков и римлян.		2
	10. Иудаизм как основа зарождения христианства.		2
	11. Контрольная работа № 2		3
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной православной и справочной литературы; - подготовка рефератов; - подготовка компьютерных презентаций.	9	2
Раздел 5. История христианского храма	Содержание учебного материала	15	
	1. Из истории возникновения христианских храмов.		2
	2. Происхождение внешнего вида христианского храма.		2
	3. Стили христианского храмоустройства.		2
	4. Истоки и самобытность русского храмового зодчества.		2
	5. Единство внутреннего устройства и символизм форм христианских храмов.		2
	6. Контрольная работа № 3.		2
	7. О Символе Веры, основных заповедях и богослужениях.		2
	8. О церковнославянском языке и молитвах.		2
	9. Кому посвящались и какое значение имели православные храмы на Руси.		2
	10. Древнее культовое зодчество на Руси.		9

	11. Правила поведения в православном храме.		2
	12. Обычаи и обряды Русской Православной Церкви.		2
	13. Основные таинства Православной Церкви.		2
	14. Внутреннее устройство православного храма.		3
	15. Зачет.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной православной и справочной литературы; - подготовка рефератов.	8	2
Всего:	Часов	48	
	Самостоятельная работа	24	
Итого:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 30;
- рабочее место преподавателя - 1;
- учебные наглядные пособия по дисциплине - 1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.В. Бородина. Основы православной культуры. 2011. 256 с.
2. В.Д. Скоробогатов. Православная культура. ИНФОФОНД, 2011. 260 с.

Дополнительные источники:

1. А.В. Бородина. Основы православной культуры. 6 раздел: Пособие для учителей. - М.: ОПК, 2006. - 264 с.
2. А.В. Бородина. Основы православной культуры. Мир вокруг и внутри нас. 2 класс: Пособие для учителей. - М.: ОПК, 2006. - 176 с.
3. А.В. Бородина. Основы православной культуры. Организация курса: Лекции. - М.: ОПК, 2006. - 288 с.
4. А.В. Бородина. История религиозной культуры. Программа учебного курса. - М.: Православная педагогика, 2004. - 264 с.
5. А.В. Бородина. Основы православной культуры. Учебник для основной и старшей ступеней общеобразовательных школ, лицеев, гимназий. - М.: ИД "Покров", 2002. - 256 с.: ил.
6. Евангелие детства. Беседы отца с детьми о Святой Земле, богослужении православной церкви, церковном пении и музыке. - М.: Благовест, 1999. - 251 с.
7. В.Б. Егоров. Современная наука и предание Церкви в школьном образовании: Поиск взаимосвязи. - Обнинск, 2004. - 240 с.
8. С.Ф. Иванова. Введение в храм Слова. Книга для чтения с детьми в школе и дома. - М.: Школа-пресс, 1994. - 272 с.: ил.
9. Ф.Н. Козырев. Религиозное образование в светской школе. Теория и международный опыт в отчетвенной перспективе. - СПб.: Апостольский город, 2005. - 636 с.
10. И.В. Кошмина. Основы русской православной культуры: учебное пособие. - М.: Владос, 2001. - 160 с.: ил.

Интернет ресурсы

mon.gov.ru

www.patriarchia

blagovest.bel.ru

www.beluno.ru www.ipkps.bsu.edu.ru www.bpdsmn.orthodoxy.ru kuraev.ru

www.pravoslavie.ru - eleon.orthodox.ru

ni-ka.com.ua, www.manna-lib.com

dimulik2009.narod2.ru svn.wen.ru, www.slavoslovie.ru

e-c-r.pravoverie.ru www.obibl.com

skrigal.orthodox.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

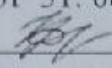
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
сопоставлять стили христианского храмостроения, выделять их общие и отличительные признаки ;	тестирование защита реферата
объяснять символическое значение различных форм христианских храмов;	- тестирование - оценка результатов выполнения самостоятельной работы
объяснить значение термина «богословие»;	- тестирование - контрольная работа - защита реферата
раскрыть характерные воинствующие религий;	- тестирование - оценка результатов выполнения самостоятельной работы
выделить основные мировые религии ;	- тестирование - оценка результатов выполнения самостоятельной работы
знания:	
основных понятий православной культуры;	- фронтальный и индивидуальный опрос - контрольная работа
историю возникновения христианских храмов;	-устная проверка -оценка результатов выполнения самостоятельной работы
стили христианского храмостроения;	- тестирование - оценка результатов выполнения самостоятельной работы
внутреннее устройства православного храма;	- тестирование защита реферата
Символ Веры, основные заповеди и богослужения.	- фронтальный и индивидуальный опрос
обычаи и обряды Русской Православной Церкви.	- тестирование - защита реферата

Областное государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«МАТЕМАТИКА»**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель 
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
 Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

Т.А. Косенко – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа учебной дисциплины является частью рабочей учебной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь:**

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося 9 часов;

консультации 10 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)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	20
контрольная работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	19
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
- 1 -	- 2 -	- 3 -	- 4 -
Раздел 1. Введение	Содержание учебного материала	1	
	Предмет и задачи курса. Математика и научно-технический прогресс.		
Раздел 2	Элементы теории множеств	3	2
Тема 2.1. Элементы теории множеств	Понятие множества. Элемент множества. Равенство множеств. Операции над множествами. Основные законы операций над множествами. Числовые множества. Множества точек на прямой, задаваемые уравнениями и неравенствами.		
	Практическое занятие - Операции над множествами	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Выполнение домашнего задания по теме</i> Сформулировать определение множества, привести примеры числовых множеств, множеств точек на прямой. Перечислить операции над множествами, изобразить их с помощью кругов Эйлера-Венна. Дать понятие подмножества, дополнения множества, универсального множества. По заданию преподавателя найти объединение, пересечение, разность двух множеств, определить принадлежность элементов множеству.	2	
Раздел 3.	Элементы линейной алгебры	4	
3.1. Матрицы и определители	Понятие матрицы. Действия с матрицами и их свойства. Ранг матрицы. Элементарные преобразования матрицы; приведение ее к ступенчатому виду. Определители матриц второго и третьего порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Вычисление определителя методом разложения по строке (столбцу).		2
	Практическое занятие: - Выполнение действий с матрицами, вычисление определителей	2	3

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Матрицы и определители Сформулировать понятие матрицы, определить действия над матрицами. Освоить алгоритм приведения матрицы к ступенчатому виду. Освоить методы вычисления определителей. По заданию преподавателя найти сумму, произведение матриц, привести матрицу к ступенчатому виду, вычислить определитель матрицы различными способами	2	
Раздел 4	Теория пределов	4	
4.1. Предел функции. Непрерывность функции.	Предел функции в точке. Теоремы о существовании предела функции. Основные теоремы о пределах. Предел функции на бесконечности. Вычисление пределов функции. Два замечательных предела. Вычисление числа «е» Непрерывность функции в точке и на промежутке. Приращение аргумента и приращение функции, типы разрывов. Свойства непрерывных функций.		2
	Практические занятия - Вычисление пределов функций - Определение непрерывности функции, точек разрыва функции	2	3
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Предел и непрерывность функции Доказать, что предел последовательности равен числу (индивидуальные задания). Раскрыть неопределенности типа ноль на ноль, бесконечность на бесконечность. Вычислить предел функции. Освоить алгоритм исследования функции на непрерывность, на определение точек разрыва. <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Применение правила Лопиталя при нахождении пределов.	4	
Раздел 5	Дифференциальное исчисление	6	
5.1. Производная функции	Производная функции. Правила дифференцирования. Дифференцирование элементарных функций Производная сложной функции. Теорема о производной обратной функции. Производные обратных тригонометрических функций. Вторая производная и производные высших порядков. Физический и геометрический смысл производной. Дифференциал функции Использование понятия производной в экономике.		2
	Практические занятия	2	3

	- Нахождение производной сложной, обратных функций. Вычисление производных высших порядков. - Геометрический, физический и экономический смысл производной. Вычисление дифференциалов.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Производная функции Освоить правила дифференцирования, нахождения производных сложных и обратных функций. Выполнить задания на нахождение производных второго и высших порядков. Продифференцировать элементарные функции. Найти скорость и ускорение тела по заданному закону движения. Написать уравнение касательной к графику функции (письменные индивидуальные задания) <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Производная и экономика Функции двух переменных. Нахождение частных производных.	3	
5.2. Исследование функции с помощью производной	Применение второй производной. Асимптоты графика функции. Направления выпуклости графика функции. Точки перегиба. Общая схема исследования функции.	4	2
	Практическое занятие: - Исследование функции по общей схеме.	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Построение графиков функций согласно общей схеме исследования функции. <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Приложения производной в экономике.	3	
Раздел 6	Интегральное исчисление	4	
6.1. Неопределенный интеграл	Понятие неопределенного интеграла. Основные свойства неопределенного интеграла. Методы интегрирования (непосредственное интегрирование, введение новой переменной, интегрирование по частям). Табличные интегралы. Нахождение неопределенных интегралов.		2
	Практические занятия - Вычисление неопределенных интегралов.	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> <i>Выполнение домашнего задания</i>	1	

	Решение задач по теме Неопределенный интеграл Выучить определение и свойства неопределенного интеграла. По заданию преподавателя проинтегрировать функцию различными методами.		
6.2. Определенный интеграл	Понятие определенного интеграла. Способы вычисления определенного интеграла. Формула Ньютона- Лейбница. Применение определенного интеграла к вычислению площадей плоских фигур. Вычисление экономических величин с помощью определенных интегралов. Приближенные методы вычисления определенного интеграла.	4	2
	Практические занятия - Решение задач на определение различных величин с помощью определенных интегралов -Приближенные методы вычисления определенного интеграла.	4	3
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Определенный интеграл Выучить определение и основные свойства определенного интеграла. По заданию преподавателя решить задачу на определение различных величин с помощью определенного интеграла. Освоить приближенные методы вычисления определенных интегралов.(индивидуальные задания) <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Приложение определенного интеграла в экономике	2	
Раздел 7	Основы теории комплексных чисел	2	
Тема 7.1. Основы теории комплексных чисел	Понятие комплексного числа (в алгебраической форме). Действия с комплексными числами в алгебраической форме. Решение квадратных уравнений с отрицательным дискриминантом. Тригонометрическая форма комплексного числа. Переход от алгебраической формы представления комплексного числа к тригонометрической (и обратно)		2
	Практическое занятие - Выполнение действий с комплексными числами	2	
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Арифметические операции над комплексными числами Решение задач по теме Модуль и аргументы комплексного числа. Решение задач по теме Арифметические операции над комплексными числами	1	

Раздел 8	Основы теории вероятности и статистики	6	
Тема 8.1. Вероятность события Случайные величины	Понятие случайного события. Классическое определение вероятности. Алгебра событий. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности Общее понятие случайной величины. Понятие дискретной случайной величины		2
	Практическое занятие - Вычисление вероятностей случайных событий	2	2
	<i>Самостоятельная работа студентов:</i> <i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Вычисление вероятности событий	1	
Дифференцированный зачет			
Итого		38	
Самостоятельная работа		19	
Всего:		87	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебной мебели: учебная доска, стол учительский, стул учительский, парты ученические, стулья ученические.
- Микрокалькуляторы
- Комплект резиновых штампов по математике
- Таблицы по алгебре
- Таблицы по геометрии
- Портреты выдающихся учёных-математиков
- Инструменты геометрические (угольники, транспортиры)
- Учебники
- Справочники
- Дидактические материалы
- Стенды справочные
- Стенд «Сегодня на уроке»
- Методические разработки и пособия по математике.

Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

Для преподавателей

1. Пехлецкий И. Д. Математика: **учебник** для студентов образовательных учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2016.
3. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2016.

Для студентов

1. Башмаков М. И. Математика: **учебник** для учреждений НПО и СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Пехлецкий И. Д. Математика: **учебник** для студентов образовательных учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2015

Дополнительные источники:

Для преподавателей

1. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ Ю. М. Колягин, Ю. В. Сидоров, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова., М. И. Шабунин ; под. ред. А. Б. Жижченко. – М.: Просвещение, 2014.
2. Алгебра и начала математического анализа 11 кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ Ю. М. Колягин, Ю. В. Сидоров, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова., М. И. Шабунин; под. ред. А. Б. Жижченко. – М.: Просвещение, 2014.
3. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: (профильный уровень) /Ю. М. Колягин, Ю. В. Сидоров, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова., М. И. Шабунин –М.: Мнемозина, 2014.
4. Алгебра и начала математического анализа. 11 кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: (профильный уровень) /Ю. М. Колягин, Ю. В. Сидоров, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова., М. И. Шабунин –М.: Мнемозина, 2014.
5. Атанасян Л. С. Геометрия. 10-11кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни. – М.: Просвещение, 2014.

6. Башмаков М. И. Математика: **учебник** для учреждений НПО и СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Алгебра и начала математического анализа. 10 -11 кл.: **задачник** для учащихся общеобразовательных учреждений, часть 2 (базовый уровень) /под. ред. А. Г. Мордковича – М.: Мнемозина, 2015.

Для студентов

1. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ Ю. М. Колягин, Ю. В. Сидоров, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова., М. И. Шабунин ; под. ред. А. Б. Жижченко. – М.: Просвещение, 2015.
2. Алгебра и начала математического анализа 11 кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ Ю. М. Колягин, Ю. В. Сидоров, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова., М. И. Шабунин; под. ред. А. Б. Жижченко. – М.: Просвещение, 2015.
3. Атанасян Л. С. Геометрия. 10-11кл.: **учебник** для учащихся общеобразовательных учреждений: базовый и профиль.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы	Устный опрос, индивидуальные задания, тестирование, выполнение домашнего задания
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	Устный опрос, индивидуальные задания, тестирование, выполнение домашнего задания
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики	Устный опрос, индивидуальные задания, тестирование, выполнение домашнего задания
- основы интегрального и дифференциального исчисления	Устный опрос, индивидуальные задания, тестирование, выполнение домашнего задания
уметь - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	практические занятия, решение задач, самостоятельная работа, выполнение домашнего задания

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Уметь Выполнять операции над множествами Находить решение уравнений и неравенств в виде множества	Практическое занятие №1 «Операции над множествами»
Знать Понятие множества. Элемент множества. Равенство множеств. Операции над множествами. Основные законы операций над множествами. Числовые множества. Множества точек на прямой, задаваемые уравнениями и неравенствами.	Тема 2.1. Элементы теории множеств
Самостоятельная работа	Сформулировать определение множества, привести примеры числовых множеств, множеств точек на прямой. Перечислить операции над множествами, изобразить их с помощью кругов Эйлера-Венна. Дать понятие подмножества, дополнения множества, универсального множества. На конкретных примерах найти объединение, пересечение, разность двух множеств, определить принадлежность элементов множеству.
Уметь: Выполнять действия с матрицами Вычислять определители Приводить матрицу с помощью элементарных	Практическое занятие №2 «Выполнение действий с матрицами, вычисление определителей»

преобразований к ступенчатому виду Вычислять определитель матрицы методом разложения по строке (столбцу)	
Знать: Понятие матрицы. Действия с матрицами и их свойства. Ранг матрицы. Элементарные преобразования матрицы; приведение ее к ступенчатому виду. Определители матриц второго и третьего порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Вычисление определителя методом разложения по строке (столбцу).	Тема 3.1. Матрицы и определители
Самостоятельная работа	Решение задач по теме Матрицы и определители Сформулировать понятие матрицы, определить действия над матрицами. Освоить алгоритм приведения матрицы к ступенчатому виду. Освоить методы вычисления определителей. По заданию преподавателя найти сумму, произведение матриц, привести матрицу к ступенчатому виду, вычислить определитель матрицы различными способами.
Уметь: Вычислять несложные пределы элементарных функций Устанавливать непрерывность функции, точки разрыва функции	Практическое занятие №3 «Вычисление пределов функции» Практическое занятие №4 «Определение непрерывности функции, точек разрыва функции»
Знать: Символику и определение предела функции (в точке, на бесконечности) Теоремы о пределах Определение непрерывной функции (в точке, на бесконечности) Свойства непрерывных функций Типы разрыва функции	Тема 4.1. Предел функции. Непрерывность функции
Самостоятельная работа	Выполнение домашнего задания Решение задач по теме Предел и непрерывность функции Доказать, что предел последовательности равен числу (индивидуальные задания). Раскрыть неопределенности типа ноль на ноль, бесконечность на бесконечность. Вычислить предел функции. Освоить алгоритм исследования функции на непрерывность, на определение точек разрыва. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Применение правила Лопиталя при нахождении пределов.

Уметь: Находить производную сложной функции Находить дифференциал функции Находить вторую производную и производную высших порядков Дифференцировать элементарные функции	Практическое занятие № 5 «Нахождение производной сложной функции, обратных функций. Вычисление производных высших порядков» Практическое занятие №6 «Геометрический и физический смысл производной. Вычисление дифференциалов»
Знать: Символику и определение производной, второй производной и производных высших порядков Табличные значения производных элементарных функций, в том числе, обратных тригонометрических функций Правила дифференцирования функций	Тема 5.1. Производная функции
Самостоятельная работа	<i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Производная функции Освоить правила дифференцирования, нахождения производных сложных и обратных функций. Выполнить задания на нахождение производных второго и высших порядков. Продифференцировать элементарные функции. Найти скорость и ускорение тела по заданному закону движения. Написать уравнение касательной к графику функции (письменные индивидуальные задания) <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Производная и экономика Функции двух переменных. Нахождение частных производных.
Уметь: Применять вторую производную для нахождения точек перегиба функции Устанавливать направления выпуклости графика функции Находить асимптоты графика функции Исследовать функцию по общей схеме и строить ее график	Практическое занятие №7 «Исследование функции по общей схеме»
Знать Определение точек перегиба Определение асимптот графика функции Общую схему исследования функции	Тема 5.2. Исследование функций с помощью производной
Самостоятельная работа	<i>Выполнение домашнего задания</i> Построение графиков функций согласно общей схеме исследования функции. <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Приложения производной в экономике.
Уметь:	Практическое занятие №8 «Вычисление

Вычислять неопределенные интегралы методом введения новой переменной, методом интегрирования по частям	неопределенных интегралов методом введения новой переменной» Практическая работа №9 «Вычисление неопределенного интеграла методом интегрирования по частям»
Знать: Символику и определение неопределенного интеграла Свойства неопределенного интеграла Методы интегрирования (непосредственного интегрирования, по частям, введения новой переменной)	Тема 6.1. Неопределенный интеграл
Самостоятельная работа	<i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Неопределенный интеграл Выучить определение и свойства неопределенного интеграла. По заданию преподавателя проинтегрировать функцию различными методами.
Уметь: вычислять определенные интегралы решать несложные задачи на применение определенного интеграла	Практическое занятие №10 «Решение задач на определение различных величин с помощью определенных интегралов». Практическая работа № 12 «Приближенные методы вычисления определенных интегралов.»
Знать: Символику и определение определенного интеграла Свойства определенного интеграла Методы вычисления определенного интеграла	Тема 6.2. Определенный интеграл
Самостоятельная работа	<i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Определенный интеграл Выучить определение и основные свойства определенного интеграла. По заданию преподавателя решить задачу на определение различных величин с помощью определенного интеграла. Освоить приближенные методы вычисления определенных интегралов.(индивидуальные задания) <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> Приложение определенного интеграла в экономике)
Уметь Выполнять действия над комплексными числами, представлять комплексное число в алгебраической и тригонометрической форме, изображать комплексное число на координатной плоскости, решать квадратные	Практическое занятие №11 Выполнение действий с комплексными числами

уравнения с отрицательным дискриминантом	
Знать Символику и определение комплексных чисел	Тема 7.1. Основы теории комплексных чисел
Самостоятельная работа	<i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Арифметические операции над комплексными числами Решение задач по теме Модуль и аргументы комплексного числа. Решение задач по теме Арифметические операции над комплексными числами
Уметь Вычислять вероятности событий, применять формулу полной вероятности, находить основные характеристики дискретных величин	Практическое занятие №12 Вычисление вероятностей случайных событий
Знать Понятие случайного события. Классическое определение вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формулу полной вероятности Общее понятие случайной величины. Понятие дискретной случайной величины	Тема 8.1. Вероятность события Случайные величины
Самостоятельная работа	<i>Выполнение домашнего задания</i> Решение задач по теме Вычисление вероятности событий

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка выполнения практических работ; оценка выполнения контрольной работы; оценка выполнения самостоятельной работы

Знания:	
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;	устный (письменный) опрос, решение задач
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	устный (письменный) опрос, оценка решения задач
основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;	устный (письменный) опрос, оценка решения задач; контрольная работа,
основы интегрального и дифференциального исчисления	устный (письменный) опрос, оценка решения задач

**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология
производства общественного питания»**.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
_____ Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

Л.Л. Бочарникова – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

13.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
14.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
15.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
16.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экологические основы природопользования»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар»;
- в профессиональной подготовке и переподготовке работников при наличии среднего или высшего профессионального образования нетехнического профиля.

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

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
- ПК 7.1. Отпускать готовые блюда.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда диетического и лечебного питания.
- ПК 7.3. Готовить по технологическим картам фирменные блюда национальной кухни.
- ПК 7.4. Готовить, оформлять и презентовать блюда различного ассортимента.

- ПК 7.5. Готовить шоколадную продукцию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

консультации 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	10
практические занятия	
контрольные работы	2
консультации	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе: Работа с учебной и специальной тематической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), систематическая проработка конспектов занятий. Подготовка и составление отчетов по лабораторным и практическим работам, работа с Интернет-источниками,	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы			4	
Тема 1.1. Введение. Законы экологии.	Содержание учебного материала			
		Введение. Законы экологии.Противоречие во взаимоотношениях общества и природы во второй половине XXв. Естественно - научная основа природопользования. Рациональное природопользования. Биосфера как среда жизни и деятельности людей Учение В.И. Вернадского о биосфере Круговорот в биосфере. Исторические этапы в эволюции биосферы. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Круговорот в биосфере. Исторические этапы в эволюции биосферы.	1	1
Тема 1.2. Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества	Содержание учебного материала			
		Антропогенные воздействия на природу на разных этапах развития человеческого общества. Этапы воздействие людей на окружающую среду. Антропогенное воздействие на естественные природные ландшафты. Меры обеспечивающие рациональное использование всех природных ресурсов. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Глобальный экологический кризис. Обострение кризисных взаимоотношений общества и природы. Экологические катастрофы. Изменение в природных экосистемах. Вопросы терминологии	1	1
	Практические занятия Составление картосхемы «Глобальный экологический кризис»		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка тем конспекта. Подготовка к практическому занятию, оформление отчетов. Работа с учебной и специальной тематической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		2	3
Раздел 2. Краткий очерк истории охраны природы.				
Тема 2.1 Ранние этапы охраны природы	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ранние этапы охраны природы. Охрана природы. В рабовладельческих государствах ближнего востока центральной и юго-восточной Азии, северной Африке.	1	1

История охраны природы в России.		История охраны природы в России. Первый этап охраны природы. Советский период.		
	Практические занятия «Сравнение типов взаимоотношений «человек-природа» на разных этапах исторического развития»		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка тем конспекта. Подготовка к практическому занятию, оформление отчетов.		1	3
Раздел 3. Использование и охрана атмосферы.			3	
Тема 3.1. Строение и газовый состав атмосферы	Содержание учебного материала			
	1.	Использование и охрана атмосферы. Строение и газовый состав атмосферы. Атмосфера. Атмосферный воздух. Баланс газов в атмосфере. Естественные процессы, воздействующие на состав атмосферы. Газовый состав атмосферы.	1	1
Тема 3.2. Влияние деятельности человека на газовый состав атмосферы.	Содержание учебного материала			
	1.	Влияние деятельности человека на газовый состав атмосферы. Изменение баланса азота в атмосфере под влиянием деятельности людей Загрязнение атмосферы. Естественные источники загрязнения атмосферы. Искусственные источники загрязнения.	1	1
	Практические занятия «Загрязнение воздуха в крупных городах»		1	3
Раздел 4. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.			3	
Тема 4.1. Природная вода и ее распространение.	Содержание учебного материала			
		Природная вода и ее распространение. Круговорот воды в природе. Вода в парообразном состоянии. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности людей	1	1
Тема 4.2. Истощение и загрязнение водных ресурсов.	Содержание учебного материала			
		Истощение и загрязнение водных ресурсов. Истощение ресурсов пресных вод. Загрязнение вод морей и Мирового океана Основные загрязняющие вещества и источники загрязнений. Сельскохозяйственное производство. Определение степени загрязнения воды. Загрязнение природных вод. Качества природных вод. Оценка степени загрязнения водоемов.	1	1
	Практические занятия: «Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их загрязнения и истощения»		1	3

		Самостоятельная работа обучающихся: проработка тем конспекта. Подготовка к практическому занятию, оформление отчетов. Работа с учебной и специальной тематической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	1	3
Раздел 5. Использование и охрана недр.			3	
Тема 5.1. Недра. Полезные ископаемые и их распространение.	Содержание учебного материала			
	1.	Недра. Полезные ископаемые и их распространение. Распределение минерального сырья. Использование недр человеком. Использование недр человеком. Истощаемость минеральных ресурсов. Рациональное использование недр человеком.	1	1
	Практические занятия: «Пути сохранения минеральных ресурсов»		2	3
Раздел 6. Использование и охрана земельных ресурсов			3	
Тема 6.1. Земельные ресурсы. Почва, ее состав, строение, хозяйственное значение	1.	Земельные ресурсы. Почва, ее состав и строение. Земельные ресурсы. Почва – важнейший компонент земельных ресурсов. Органическая часть почвы. Почвенная биота. Роль почвы в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв.	1	1
	Практические занятия: «Анализ строения профиля почв»		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка тем конспекта. Подготовка к практическому занятию, оформление отчетов		1	3
Раздел 7. Рациональное использование и охрана растительности			3	
Тема 7.1. Роль растений в природе и жизни человека.	Роль растений в природе и жизни человека. Значение растительности в природе и жизни человека. Фотосинтез Лес как важнейший растительный ресурс планеты. Воздействие лесного покрова на равновесие в биосфере. Рациональное использование, воспроизводство лесов. Охрана лесов в России. Распределение лесосечного фонда и нормирование рубок.		1	1
	Практические занятия: «Лесные ресурсы планеты»		1	3
	Контрольные работы Контрольная работа №1		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной и специальной тематической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий)		1	3
Раздел 8. Использование и охрана животного мира			3	

Тема 8.1. Роль животных в природе и в жизни человека.	Роль животных в круговороте веществ в природе и в жизни человека. Роль животных в формировании ландшафта, в образовании почв. Значение животных в жизни растений. Воздействие человека на животных. Причины вымирания животных. Влияние хозяйственной деятельности людей. История исчезновения многих видов.		1	1
Тема 8.2. Охрана животного мира	Охрана редких и вымирающих видов. Основная задача охраны редких и вымирающих видов. Работа по восстановлению вымирающих видов животных. Красная книга.		1	1
	Охрана важнейших групп животных. История исчезновения многих видов. Охрана водных беспозвоночных. Охрана насекомых. Охрана рыб. Охрана земноводных и пресмыкающихся. Охрана и привлечение птиц. Охрана млекопитающих. Правовая охрана животного мира.		1	1
Раздел 9. Охрана ландшафтов.			4	
Тема 9.1. Природные и антропогенные формы ландшафтов и их охрана.	1.	Определение ландшафтов. Их классификация. Охрана ландшафтов. Особо охраняемые природные территории: заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Рекреационные территории и их охрана.	1	1
	2.	Особо охраняемые территории. Государственные заповедники, заказники, национальные парки.	1	1
	3.	Рекреационные территории и их охрана. Контроль за действием организаций, проектирующих зоны отдыха.	1	1
	4.	Антропогенные формы ландшафтов и их охрана. Правовые основы. Правила содержания и охраны объектов озеленения. Дифференцирование элементов почвозащитной системы. Элементы почвозащитной технологии. Эффективность почвозащитной агротехники.	1	1
Раздел 10. Организация рационального природопользования.			2	
Тема 10.1. Организация рационального природопользования и охраны природы в России.	Государственная политика и управление в области экологии. Законодательное и нормативно-правовое регулирование природопользования		1	1
	Роль международных организаций в охране природы		1	1
Дифференцированный зачёт.			2	3
Итого			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экологические основы природопользования»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий ;
- нормативные документы по охране труда
- методическая литература
- обучающие карточки и плакаты

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Константинов В.М. Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. – М.; Академия, 2013 год.

Дополнительные источники:

Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2012 год.

Защита экологических прав: Пособие для граждан и общественных организаций. - М., 2012 год.

Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2012 год.

Под. Редакцией Данилова – Данильянца В.И. Проблемы экологии России. – М.: ВИНТИ, 2014 год.

Экология: Учеб. для вузов/Большаков В.Н., Качак В.В., Коберниченко В.Г. и др.; Под. Ред. Г.В. Тягунова, Ю.Г. Ярошеко.- 2-е изд. Перераб. И доп.- М.: Логос, 2010 год.- 503с

Федеральные законы «Об охране окружающей среды»; «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»; Закон РФ «Об особо охраняемых природных территориях»

Международная конвенция по обеспечению готовности на случай загрязнения нефтью, борьбе с ним и сотрудничеству;

Рио-Де-Жанейрская декларация по окружающей среде и развитию

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org/wiki/>
[http://www.ecoindustry.ru.](http://www.ecoindustry.ru)
[http://www.humanecology.ru.](http://www.humanecology.ru)
<http://greenevolution.ru/>
<http://ecofriendly.ru/>
otherreferats.allbest.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ, ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ)	ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.
1	2
УМЕНИЯ:	
- применять принципы рационального природопользования при выполнении садово-парковых и ландшафтных работ на объектах, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	оценка выполнения, практические работы.
-проводить экологический мониторинг окружающей среды, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	устный опрос практические занятия
-предупреждать возникновение экологической опасности, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	устный опрос практические занятия
ЗНАНИЯ:	
-природоресурсного потенциала, принципов и методов рационального природопользования, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	устный опрос контрольные работы
-размещения производства и проблему отходов, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	устный опрос
- понятия мониторинга окружающей среды, экологического регулирования, прогнозирования последствий природопользования, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	решение задач, устный опрос, домашняя работа
-правовых и социальных вопросов природопользования ОК 4-5 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	решение задач, тестирование
-охраняемых природных территорий; концепцию устойчивого развития, ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.4, 3.1-3.3	выполнение домашних заданий, индивидуальных заданий

-международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды, ОК 4-5	выполнение внеаудиторной самостоятельной работы

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН. 03 «ХИМИЯ»

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
_____ Гиль Е.Г.

A circular official stamp of OGAPOU SHART. The outer ring contains the text "ОГАПОУ ШАРТ" and "ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ". The inner part contains "ОГАПОУ ШАРТ" and "ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ". There is a diagonal line across the stamp.

Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

В.Т. Хоперская – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

17.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
18.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
19.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
20.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН. 03 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей учебной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

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

В результате освоения 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 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 уравнения;
- 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 дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.5. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением, замораживанием

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;
самостоятельной работы обучающегося 49 часов;
консультации 10 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)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
практические занятия	10
лабораторные занятия	6
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	49
в том числе: 1. Работа над материалом учебников, конспектом лекций. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям, оформление отчетов. 3. Подготовка сообщений, рефератов. 4. Составление систематизирующих схем и таблиц. 5. Составление кроссвордов. 6. Решение расчетных задач.	
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		46	2, 3
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	9	2
	Введение. Основные понятия и законы химии. Теоретические основы органической и физической химии. Приемы безопасной работы в химической лаборатории. Лабораторное оборудование, назначение и правила работы с ним. Методы и техника выполнения химических анализов. Термодинамические системы, типы; термодинамические параметры и величины. Законы термодинамики. Термохимия. Термохимические уравнения. Термохимические расчеты. Тепловой эффект химических реакций.	8	
	Практические занятия	1	3
	№1. Решение расчетных задач по определению теплового эффекта реакций.		
	Самостоятельная работа Решение термохимических задач. Составление схемы «Закон термодинамики в общественном питании»	3	2
Тема 1.2. Агрегатное состояние вещества.	Содержание учебного материала	8	2 3
	Твердое, жидкое и газообразное состояние вещества. Фазовые переходы. Идеальные и реальные газы. Законы для идеального газа. Сжижение газов, применение. Жидкости. Поверхностное натяжение и вязкость жидкостей. Методы определения. Твердое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела. Типы кристаллических решеток. Контрольная работа №1.	7	
	Практические занятия	1	3
	№2. Решение расчетных задач на газовые законы.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по предлагаемым темам:	6	

	«Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии получения пищевых продуктов»; «Роль эмульгаторов и стабилизаторов в технологии получения пищевых продуктов, их химический состав, механизм действия»; «Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов».		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.	Содержание учебного материала	11	2
	Понятие химической кинетики и катализа. Классификация химических реакций и закономерности их протекания. Скорость химических реакций; факторы, влияющие на скорость. Закон действующих масс. Влияние температуры на приготовление и хранение пищевых продуктов. Катализ и катализаторы. Ингибиторы. Гомо- и гетерогенный катализ. Ферментативный катализ, значение в физиологии живых организмов и технологии переработки пищевого сырья. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, ее физический смысл. Смещение химического равновесия под действием различных факторов.	10	
	Практические занятия	1	3
	№3. Влияние различных факторов на скорость химических реакций.		
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Ферменты-катализаторы и их роль в технологии переработки различных пищевых продуктов». Подготовка презентации «Роли ингибиторов – антиоксидантов в пищевых системах, их химическая природа, механизм действия».	5	
Тема.1.4. Теория растворов.	Содержание учебного материала	11	2
	Растворы как дисперсные системы. Классификация растворов. Растворимость. Влияние на растворимость различных факторов. Концентрация растворов. Растворимость в двухслойных жидкостях; экстракция, ее применение. Диффузия. Осмос. Их роль в живых системах и технологических процессах. Замерзание и кипение растворов. Растворы электролитов. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень и константа диссоциации. Ионное произведение воды. Водородный показатель (рН растворов). Реакции ионного обмена. Гидролиз солей.	9	

	Лабораторные занятия	1	3
	№1. Определение pH растворов различными методами.		
	Практические занятия	1	3
	№4. Расчеты концентраций, осмотического давления, температур кипения и замерзания растворов.		
Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий по теме: «Теория растворов». Подготовка информационного сообщения на тему: «Диффузия, осмос, диализ – значение в физиологии живых систем, в технике, технологии, в том числе, в технологии переработки пищевых продуктов».	4	2
	Содержание учебного материала	7	2, 3
	Термодинамическая характеристика поверхности. Виды сорбции. Адсорбция, механизм; зависимость от различных факторов. Изотерма адсорбции. Влияние ПАВ и ПАВ на адсорбционные процессы. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами, влияние природы растворителя. Гидрофобные и гидрофильные поверхности. Удельная адсорбция. Применение адсорбции. Контрольная работа №2.	6	
	Лабораторные занятия	1	
	№2. Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов.		
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий по теме: «Адсорбция» Подготовка презентации «Хроматографические методы исследования, области применения этих методов, принцип работы хроматографа».		
	Раздел 2. Коллоидная химия	26	2, 3
Тема 2.1. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	2	2
	Коллоидная химия; объекты исследования; связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, дисперсность. Классификация дисперсных систем по различным признакам.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации «Роль коллоидно-химических процессов в технологии получения разнообразных дисперсных систем пищевых продуктов».	2	

Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	12	2
	Коллоидное состояние. Коллоидные растворы (золи): типы, общая характеристика. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений. Методы получения золей, их применение для получения коллоидных систем пищевых продуктов. Очистка золей. Коллоидные частицы (мицеллы). Свойства золей: молекулярно-кинетические (броуновское движение, диффузия, осмос), оптические, электрокинетические (электроосмос, электрофорез). Седиментационная устойчивость золей. Коагуляция золей. Гели, типы, свойства.	10	
	Лабораторные занятия	1	
	№3. Получение коллоидных растворов и исследование их свойств.		
	Практические занятия	1	3
	№5. Составление формул и схем строения мицелл разных типов. Самостоятельная работа Подготовка реферата по одной из предложенных тем: «Стабилизаторы пищевых коллоидных систем, их природа и этология»; «Пищевые гели, их многообразие»; «Очистка коллоидных растворов»; «Метод диализа. Применение этого метода в пищевой промышленности».	4	2
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	12	2
	Эмульсии. Природа и роль эмульгатора. Получение и разрушение эмульсий. Пищевые эмульсии. Пены. Получение и разрушение пен, природа и роль пенообразователей. Состав и строение пищевых пен. Суспензии. Пасты, порошки. Пищевые продукты, относящиеся грубодисперсным системам. Аэрозоли. Получение и разрушение аэрозолей. Применение аэрозолей в различных отраслях промышленности. Контрольная работа №3.	10	

	Лабораторные занятия	2	
	№4. Кинетика набухания зерна..		
	№5. Влияние химических веществ и условий на набухание желатина.		
	Самостоятельная работа Составление классификационных таблиц пищевых продуктов, относящихся к грубодисперсным системам разных типов. Составление схемы получения дисперсных систем разных типов из молока (молочные продукты) с указанием условий переработки и происходящих при этом физико-химических процессов.	4	2
Раздел 3. Аналитическая химия		36	2, 3
Тема 3.1. Теоретические основы аналитической химии.	Содержание учебного материала	12	2, 3
	Структура современной аналитической химии. Значение аналитической химии для профессиональной деятельности. Виды, методы и этапы анализа. Аналитические свойства и реакции. Реактивы. Способы выражения состава и концентрации растворов. Закон действующих масс. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье. Гомогенное равновесие. Ионное произведение воды. Буферные растворы, их применение в аналитическом контроле.	10	
	Лабораторные занятия	1	
	№6. Приготовление раствора заданной процентной концентрации.		
	Практические занятия	1	3
	№6. Решение задач на вычисление нормальной, молярной концентрации и титра.		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений: «Прикладное значение аналитической химии, в частности, анализа пищевого сырья, полупродуктов на стадиях переработки и готовых продуктов на соответствие параметрам качества».	5	
Тема 3.2. Основные типы используемых	Содержание учебного материала	5	2, 3
	Гидролиз солей. Константы кислотности и основности.	4	

химических реакций.	Определение pH в водных растворах кислот и оснований. Реакции окисления-восстановления.		
	Практические занятия	1	
	№7. Составление окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.		
	Самостоятельная работа Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.	4	
Тема 3.3. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	4	2, 3
	Методы качественного анализа. Аналитическая классификация катионов и анионов. Исследование катионов I и II аналитических групп. Комплексные соединения, их типы. Устойчивость комплексных соединений. Реакции осаждения. Произведение растворимости (ПР), условия образования осадков. Исследование катионов III и IV аналитических групп. Амфотерность, амфотерные соединения. Свойства, применение в качественном и количественном анализе. Окислительно-восстановительные реакции, влияние различных факторов на их протекание, применение в анализе. Исследование катионов V и VI аналитических групп.	12	
	Практические занятия	1	3
	№8.		
	Самостоятельная работа Составление схемы анализа смеси катионов с I по VI аналитические группы. Подготовка презентации «Амфотерные соединения в аналитической химии, их роль в системном анализе».		
Тема 3.4. Количественный анализ.	Содержание учебного материала	4	2, 3
	Методы количественного анализа. Гравиметрический метод.		

Тема 3.5. Пищевые продукты – важный экологический фактор.	Содержание учебного материала	6	2, 3
	Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции. Изменения органических веществ в результате технологической переработки. Экология пищи. Безопасность продуктов питания. Источники загрязнения пищевых продуктов. Качество питьевой воды. Влажность пищевых продуктов. Контрольная работа №4.	6	
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений: «Физико-химические изменения, происходящие с жирами, белками, углеводами при технологической переработке пищевых продуктов».	2	
Дифференцированный зачет		1	2-3
аудиторная учебная нагрузка		36	
самостоятельная работа		8	
консультации		10	
Всего:		54	

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 «Химия»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

вытяжной шкаф;

набор химической посуды и принадлежностей для лабораторных и практических работ – по количеству обучающихся;

наборы реактивов органических и неорганических веществ;

комплект учебно-наглядных пособий «Химия»;

комплекс заданий для тестирования и контрольных работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник. – М.: Академия ИЦ, 2016
2. Дадаян А.А. «Математика» - М.: Форум – ИНФА-М, 2016 г.
3. Дадаян А.А. «Сборник задач по математике» - М.: Форум - ИНФА-М, 2016 г.
4. Богомолов Н.В., Самойленко П.И. «Математика» - М.: «Дрофа», 2016 г.
5. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике. – М.: Высшая школа, 2016;

Дополнительные источники:

1. Данко П.Е., Попов А.Г. Высшая математика в упражнениях и задачах. Часть 1, 2. – М.: Высшая школа, 2015
2. Ерусалимский Я.М. Дискретная математика. – М. Вузовская книга, 2015
3. Калинина В.Н., Панкин В.Ф. Математическая статистика. – М.: Высшая школа, 2015
4. Натансон И.П. Краткий курс высшей математики. – С-Пб.: Лань, 2015
5. Пехлецкий И.Д. Математика. – М. Мастерство, 2015;
6. Подольский В.А. и др. Сборник задач по математике. Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. – М.: Высшая школа, 2015
7. Щипачев В.С Основы высшей математики. – М.: Высшая школа, 2014

Интернет-ресурсы:

http://www.moeobrazjvanie.ru/specialities_246.html

<http://window.edu.ru/window>

http://www.bookarchive.ru/categoru/tekhnicheskaja_literatura/

<http://www.openet.edu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
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;	оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; оценка выполнения контрольных работ; решение и оформление решения задач.
Знания:	
основные понятия и законы химии; теоретические основы органической,	устный (письменный) опрос, решение и оформление решения задач;

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 уравнения; 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.	тестирование; оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; домашние задания проблемного характера; практические задания по работе с информацией, документами, литературой; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера

**ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**«БЕЗОПАСНОСТЬ
ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
_____ Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

А. Я. Казаков – преподаватель – организатор ОБЖ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технолог продукции общественного питания»**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: является базовой общеобразовательной дисциплиной.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
применять первичные средства пожаротушения;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
основы военной службы и обороны государства;
задачи и основные мероприятия [гражданской обороны](#); способы защиты населения от оружия массового поражения;
меры [пожарной безопасности](#) и правила безопасного поведения при пожарах;
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

При изучении учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции выпускника, включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 34 часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	-
лекционные занятия	28
практические занятия	40
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала	1	
	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности		1
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья		17	
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	1	
	Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья.		1
	Изучение факторов, способствующих укреплению здоровья. Изучение роли двигательной активности, закаливания организма и занятий физической культуры в укреплении здоровья. .		2
	Практические занятия	2	
	Способы закаливания организма		
	Влияние двигательной активности на здоровье человека.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение реферата по темам: 1. Здоровье и здоровый образ жизни. 2. Способы закаливания организма. 3. Физическая культура и спорт в системе обеспечения здоровья. 4. Физические факторы, способствующие формированию, росту и укреплению здоровья человека.		
Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика	Содержание учебного материала	1	
	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика		1
	Изучение влияния алкоголя на здоровье человека, социальных последствий употребления алкоголя и снижения умственной и физической работоспособности.		2
	Изучение влияния курения на состояние здоровья. Изучение составных частей табачного дыма. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.		

	Наркотики. Наркомания и токсикомания. Социальные последствия пристрастия к наркотикам, Профилактика наркомании.		1
	Практические занятия	2	
	Влияние курения на здоровье человека		
	Алкоголь и социальные последствия. Влияние алкоголя на здоровье человека.		
	Влияние наркотиков на здоровье человека. Распространение ВИЧ.		
	Социальные последствия наркомании.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение реферата по темам: 1. Что мы знаем о табачном дыме. 2. Можно ли побороть вредные привычки. 3. Алкоголь – причина многих бед. 4. Вредные привычки в моей семье. 5. Вредные привычки и наше будущее. 6. Детство и алкоголь. 7. Последствия наркомании. 8. Наркомания – привычка или болезнь? 9. Как противостоять среде?		
Тема 1.3. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	Содержание учебного материала	1	1
	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества		
	Практические занятия		
	Репродуктивное здоровье населения.	1	
	Современные средства контрацепции		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение докладов по темам: 1. Современные средства контрацепции. 2. Аборт и его последствия? 3. Здоровое поколение	1	
	Содержание учебного материала		
	Основные инфекционные болезни. Классификация и профилактика		
	Практические занятия		
Тема 1.4. Основные инфекционные болезни.	Кишечные инфекции	1	1

	Инфекции дыхательных путей		
	Кровяные инфекции		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка докладов по темам: 1. Пути передачи кишечных инфекций. 2. Инфекции, передаваемые половым путем. 3. Профилактика инфекционных болезней. 4. Туберкулез. Пути передачи последствия. 5. Вирусные гепатиты. 6. ВИЧ-инфекция. 7. Как лечить инфекционного больного? 8. Чем опасна дизентерия? 9. Роль социально-бытовых факторов в распространении инфекционных заболеваний		
Тема 1.5. Первая медицинская помощь	Содержание учебного материала	1	
	Первая медицинская помощь при травмах и ранениях, при острой сердечной недостаточности и остановке сердца		1
	Практические занятия	1	
	Первая медицинская помощь при травмах и ранениях		
	Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте		
	Первая медицинская помощь при остановке сердца		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка докладов по темам: 1. Первая медицинская помощь при отравлениях. 2. Первая медицинская помощь при обморожениях. 3. Первая медицинская помощь при кровотечениях. 4. Первая медицинская помощь при ожогах. 5. Первая медицинская помощь при тепловых и солнечных ударах. 6. Первая медицинская помощь при обмороке. 7. Первая медицинская помощь при укусах ядовитых змей. 8. Первая медицинская помощь при переломах.		
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		19	
Тема 2.1. Правила поведения в	Содержание учебного материала	1	

условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.		1

	Практические занятия	4	
	Правила поведения при пожарах и взрывах.		
	Правила поведения при наводнениях и землетрясениях.		
	Правила поведения в чрезвычайных ситуациях техногенного характера		
	Правила поведения при буре, урагане, смерчи		
	Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация)		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Подготовка докладов по темам: 1. Правила поведения при наводнении. 2. Правила поведения при ДТП. 3. Правила поведения при пожаре и обрушении здания. 4. Правила поведения при землетрясении. 5. Правила поведения при химической аварии. 6. Правила поведения при радиационной аварии. 7. Правила поведения при отравлении аварийными химически опасными веществами.		
Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	Содержание учебного материала	4	
	РСЧС, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций		1
	Определение гражданской обороны как составной части обороноспособности страны. Изучение задач гражданской обороны, структуры и органов управления гражданской обороной. Изучение современных средств поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.		2
	Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений.		1
	Изучение организации и основного содержания аварийно-спасательных работ. Изучение назначения и правил санитарной обработки людей после пребывания их в зонах заражения. Изучение правовых основ организации защиты населения РФ от чрезвычайных ситуаций мирного времени.		2
	Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные		1

	работы, обучение населения.		
	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.		1
	практические занятия	4	
	Оповещение и информирование населения об опасностях,- возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.		
	Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени		
	правила поведения в защитных сооружениях		
	Организация гражданской обороны в общеобразоват. учреждении, ее предназначение.		
	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.		
	МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		
	Милиция в Российской Федерации - система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств.		
	Служба скорой медицинской помощи.		
	самостоятельная работа обучающихся	3	
	Подготовка докладов по темам: 1. История создания РСЧС. 2. Органы управления гражданской обороны. 3. Защитные сооружения и правила поведения в них. 4. МЧС России 5. Служба скорой помощи. 6. Оповещение населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях 7. Милиция как орган защиты населения от противоправных действий.		
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность		68	
Тема 3.1. История Вооруженных сил России	содержание учебного материала	2	
	Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.		1

	Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение.		
	Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы		1
	Практические занятия	3	
	Военные реформы Ивана Грозного, Петра I, реформы XIX века.		
	Структура советских Вооруженных Сил		
	Вооруженные Силы Российской Федерации	3	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка рефератов по темам: 1. Вооруженные силы Московского государства в XIV—XV веках. 2. Военная реформа Ивана Грозного I. 3. Военные реформы в России во второй половине XIX века 4. Создание советских Вооруженных Сил.		
Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных сил России	Содержание учебного материала	4	1
	Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.		
	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.		
	практические занятия	8	
	Войска: история создания, предназначение, структура.		
	Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение; структура.		
	Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура.		
	Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.		
	Космические войска: история создания, предназначение, структура.		
	Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.		
	Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
	Подготовка докладов по темам: 1. Геральдика Вооруженных сил РФ.		

	2. Сухопутные войска. 3. Военно-воздушные силы. 4. Военно-Морской флот. 5. Ракетные войска стратегического назначения. 6. Космические войска. 7. Командование Вооруженными Силами. 8. Железнодорожные войска 9. Войска гражданской обороны МЧС.		
тема 3.3. Воинская обязанность	Содержание учебного материала	4	1
	Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Обязанности граждан по воинскому учету.		
	Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.		
	Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе		
	Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части		
	Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.		
	Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.		
	Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная).		
	Практические занятия	5	
	Назначение и организация первоначальной постановки граждан на воинский учет.		
	Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку		

	несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.		

	Военная служба. Права и обязанности военнослужащих.	5	
	Военная служба по контракту.		
	Альтернативная гражданская служба.		
	Дисциплинарная и уголовная ответственность военнослужащих.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка докладов по темам: 1. Правовая основа и стадии осуществления воинской обязанности. 2. Обязанности и права призывников. 3. Право на отсрочку. 4. Правовое положение военнообязанных. 5. Пребывание в запасе. 6. Воинская обязанность граждан в условиях мобилизации. 7. Служба по контракту. 8. Назначение и особенности альтернативной гражданской службы. Преимущество и недостатки гражданской службы. 9. Преступления против военной службы.		
Тема 3.4. Соблюдение норм международного гуманитарного права	Содержание учебного материала	3	1
	Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя, в России, народа и Отечества..		
	Военнослужащий - подчиненный, строго соблюдающий Конституцию и законы Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.		
	Единоначалие - принцип строительства Вооруженных Сил РФ		
	Изучение воинской дисциплины, ее сущности и значения.		2
	Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуальным-психологическим и профессиональным качествам гражданина.		1
	Изучение видов воинской деятельности и их особенностей. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск.		2
	Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета).		1
	практические занятия	7	

	Военнослужащий - специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой.		
	Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву.		
	Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.)		
	Воинская дисциплина		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка докладов по темам: 1. Психические и моральные этические качества призывника. 2. Анализ особенностей воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил. 3. Значение и сущность воинской дисциплины. 4. Обязанности и права призывников. 5. Качества личности военнослужащего.	5	
Тема 3.5. Как стать офицером Российской Армии	Содержание учебного материала	1	
	Изучение основных видов военных образовательных учреждений профессионального образования.		
	Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.		
	Символы воинской чести. Боевое Знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.		
	Практические занятия		
	Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Воинский долг - обязанность Отечеству по его вооруженной защите.	2	
	Боевые традиции Вооруженных Сил России.		
	Дни воинской славы России — дни славных побед.		
	Дружба, войсковое товарищество - основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.		

	Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России.		
	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения Боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка докладов по темам: 1. Основные качества военнослужащего. 2. Ритуалы вооруженных сил. 3. Ритуалы вооруженных сил. 4. Дни воинской славы.		
	Дифференцированный зачет по всем разделам программы	1	
	Всего:	102	
	Обязательные занятия:	68	
	Самостоятельная работа:	34	

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- массогабаритный макет 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова;
- 7,62-мм модернизированный автомат Калашникова;
- 5,6- мм малокалиберная винтовка;
- средства индивидуальной защиты:
 - общевойсковой противогаз;
 - общевойсковой защитный комплект;
 - респиратор
- приборы:
 - радиационной разведки;
 - химической разведки;
- бытовой дозиметр;
- макет простейшего укрытия в разрезе или в формате ЭОИ;
- макет убежища в разрезе или в формате ЭОИ;
- компас;
- визирная линейка;
- индивидуальные средства медицинской защиты:
 - аптечка АИ;
 - пакеты перевязочные ППИ;
 - пакеты противохимические индивидуальные ИПХ-11;
- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи;
- сумка СМС
- перевязочные средства и шовные материалы, лейкопластыри:
 - бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м х 14 см
 - бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м х 10 см
 - вата медицинская компрессная
 - косынка медицинская (перевязочная)
 - повязка медицинская большая стерильная
 - повязка медицинская малая стерильная
- медицинские предметы расходные:
 - булавка безопасная
 - шина проволочная (лестничная) для ног
 - шина проволочная (лестничная) для рук
 - шина фанерная длиной 1 м

врачебные предметы, аппараты и хирургические инструменты: жгут
кровоостанавливающий эластичный

-аппараты, приборы и принадлежности для травматологии и механотерапии:

- манекен-тренажер для реанимационных мероприятий;

-шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей (модернизированная);

- санитарно-хозяйственное имущество инвентарное:

– носилки санитарные;

– знак нарукавного Красного Креста;

– лямка медицинская носилочная;

– флаг Красного Креста;

– Набор плакатов и электронные издания:

– Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации;

– Ордена России;

– Текст Военной присяги;

– Воинские звания и знаки различия;

– Военная форма одежды;

– Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе;

– Военно-прикладные виды спорта;

– Военно-учетные специальности солдат, матросов, сержантов и старшин

– Военные образовательные учреждения профессионального образования
Министерства обороны Российской Федерации;

– Тактико-технические характеристики вооружения и военной техники,
находящихся на вооружении Российской армии и армий иностранных государств;

– Несение караульной службы

– Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на
воинский учет;

– Нормативы по прикладной физической подготовке;

– Нормативы по радиационной, химической и биологической защите

– Набор плакатов или электронные издания:

– Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия

– Приемы и правила метания ручных гранат

– Мины Российской армии

– Фортификационные сооружения

– Индивидуальные средства защиты

– Приборы радиационной разведки

– Приборы химической разведки

– Организация и несение внутренней службы

– Строевая подготовка

– Оказание первой медицинской помощи

– Гражданская оборона.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. - М., 1993—2007.
3. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
4. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Основные источники:

Для обучающихся

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для НПО и СПО. Под ред. Косолаповой Н.В., Прокопенко Н.А. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл.-М., 2007.
3. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. - М., 2006.
4. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. - М., 2007:

Для преподавателей

1. Большой энциклопедический словарь. - М., 1997.
2. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2002.
3. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник-военной информации. - 2000. - № 5.
4. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров, - 2-е изд., доп. - М., 2003.
5. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М: Просвещение, 2005.
6. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
7. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. — М., 2006—2007.
8. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. - М., 2007.

9. Петров СВ. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М., 2000.
10. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
11. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. -М., 2006.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, инструкции к лабораторным и практическим работам);
- наглядные пособия (плакаты по символам воинской части, званиям, и др.);
- аптечка первой помощи, средства индивидуальной защиты, оружие.

Технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение, видеофильмы, телевизор, видеомagnитофон, проектор, СД - диски.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. Под редакцией Сапронова Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В.В. – Издательский центр «Академия», 2012 г.
2. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2006.
3. Армия государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2009.

Дополнительные источники:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.
2. Большой энциклопедический словарь. – М., 1997.
3. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2005.
4. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2005.
5. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005.
6. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
7. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2000. – № 2.
8. Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. – М., 2005.
9. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
10. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Интернет-ресурсы:

1. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.
2. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.
3. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.
4. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.

5. Портал Правительства России: <http://government.ru>.
6. Портал Президента России: <http://kremlin.ru>.
7. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»:
<http://www.rhbz.ru/main.html>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	практическая работа
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	
оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;:	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни; оказания первой медицинской помощи; развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи	
Знания	
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;	тестирование; фронтальный опрос;
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	
основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	
основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;	
порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;	
состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;	
основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;	
основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту.	

альтернативной гражданской службы;	
требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;	
предназначение, структуру и задачи РСЧС;	
предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;	

**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания».

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель _____
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
_____ Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

В.Т. Хоперская – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК.3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК.4.5 Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением, замораживанием

ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК.6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК.6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК.6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК.6.5 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:

- использовать лабораторное оборудование;

- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

- 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;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	2
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Условно-патогенные микроорганизмы»;	2
- изучить требования к благоустройству предприятий общественного питания;	2
- изучить СНиП по устройству и содержанию предприятий общественного питания;	4
- провести анализ состояния транспортных средств по перевозке пищевых продуктов;	
- изучить СанПиН по производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала (1 семестр)	10	2
	1 Морфология микроорганизмов		
	2 Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы:		2
	3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе		2
	4 Патогенные микроорганизмы		3
	5 Микробиология важнейших пищевых продуктов		3
	Практические занятия	12	2,3
	1. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.		
	2. Приготовление препаратов в живом и окрашенном виде из различных культур микроорганизмов. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		
	3. Выращивание микроорганизмов на питательных средах.		
	4. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.		
	5. Санитарно- микробиологический контроль предприятий методом смывов.		
	6. Сравнительная характеристика морфологических и физиологических свойств основных групп микроорганизмов		
	Контрольная работа по теме «Основы микробиологии»		
Тема 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	15	
	1 Личная гигиена работников общественного питания		2
	2 Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика		3
	3 Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий		2,3
	4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений ПОП		2,3
	5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		2,3
2 семестр	6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий		2,3
	7. Правовые основы санитарии		2

	Практические занятия	6	2,3
	1. Решение ситуационных задач: «Микробиология важнейших пищевых продуктов»		
	2. Решение ситуационных задач: «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания»		
	3. Анализ расследования пищевых отравлений		
	Контрольная работа по теме «Гигиена и санитария предприятий общественного питания»	1	
Всего:	часов	44	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Условно-патогенные микроорганизмы»; - анализ гельминтозных заболеваний в городе Белгороде; - изучить требования к благоустройству предприятий общественного питания; - изучить СНИП по устройству и содержанию предприятий общественного питания; - провести анализ состояния транспортных средств по перевозке пищевых продуктов; - изучить СанПиН по производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	12	
	Консультации	10	
Итого:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- термостат;
- сушильный шкаф;
- автоклав;
- весы, чашки Петри;
- микроскоп;
- бактериологическая петля, препарировальная игла;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Деловая литература, 2016
2. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии в общепите.- М.: Деловая литература, 2012.

Дополнительная литература:

1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2012.
3. Сборник технологических нормативов. - М.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: «Хлебпромформ», 2011
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: «Хлебпродинформ», 2013
5. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпромформ», 2012

Нормативно-правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-212 от 17.12.1999
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.2001 №389
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
11. Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
12. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
13. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
14. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Микробиология>.
2. [http:// docs.cntd.ru > document/1200025731](http://docs.cntd.ru/document/1200025731).
3. [http://micro-biologi.ru > content...i-pishchevykh-produktov](http://micro-biologi.ru/content...i-pishchevykh-produktov).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать лабораторное оборудование;	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении практических работ;
определять основные группы микроорганизмов;	-тестирование;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении практических работ;
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	-тестирование;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении практических работ;
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении практических работ;
знать: основные понятия и термины микробиологии;	-тестирование;
классификацию микроорганизмов;	-тестирование;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	-письменная проверка;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	-письменный контроль;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	-тестирование;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	- тестовый контроль;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	- сравнительный анализ;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- сравнительный анализ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	- анализ результатов выполнения работ на практических занятиях;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- тестирование;
схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	- письменный контроль;
правила личной гигиены работников пищевых производств	- тестирование

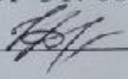
**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»**

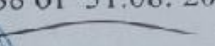
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель 
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
 Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

В.Т. Хоперская – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС МПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК.16 Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК.3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК.4.5 Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением, замораживанием

ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК.6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК.6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК.6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК.6.5 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	4
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	2
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вода. Значение для организма»; «Значение витаминов в жизнедеятельности организмов»	5
- изучение темы «Значение минеральных веществ и витаминов в жизнедеятельности организма» с использованием дополнительных источников, включая электронные;	2
- составление рациона питания своей семьи и определение его калорийности.	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Пищеварение	Содержание учебного материала		14	
	1	Пищеварение. Сущность, строение пищеварительной системы. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.		2
	2	Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.		2
		Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма понятие.		3
		Белки. Физиологическая роль, аминокислотный состав белков.		
		Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.		
		Жиры: физиологическая роль.		
		Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность.		
		Углеводы: физиологическая роль. Потребность организма в углеводах.		
		Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека.		
		Минеральные вещества: значение для организма.		
		Вода: значение для организма, физиологическая роль.		
		Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.		
		Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.		
	Практические занятия		12	
	1	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья		
	2	Проведение органолептической оценки качества готовой продукции		
	3	Изменение пищевых веществ в организме человека		
	4	Расчёт энергетической ценности блюд		
	Контрольная работа по теме «Пищеварение»		1	
Тема 2. Рациональное питание и физиологические	Содержание учебного материала		8	
	1	Рациональное питание. Режим питания и его значение.		2,3
	2	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.		

основы его организации	3	Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, и др.).		
	4	Питание детей и подростков физиологические особенности детей и подростков.		
	5	Особенности режима питания детей и подростков.		2,3
	6	Диетическое и лечебно-профилактическое питание понятие, значение.		
	7	Основные физиологические принципы построения диетического питания.		
	8	Принцип щажения: механическое, химическое, термическое.		
	<i>2 семестр</i>		8	2,3
	9	Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты.		
	10	Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты.		
	11	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения.		
	12	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях сердечнососудистой системы,		
	13	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях почек.		
	14	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях нарушениях обмена веществ.		
	15	Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах		3
	Практические занятия		12	
	1	Составление меню суточного рациона питания		
	2	Составление меню суточного рациона питания для школьников		
	3	Составление меню суточного рациона питания в соответствии с диетой		
	Контрольная работа по теме «Рациональное питание и физиологические основы его организации»		1	
	часов		54	
Всего:	Самостоятельная работа обучающихся		17	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вода. Значение для организма»; - изучение темы «Значение минеральных веществ и витаминов в жизнедеятельности организма» с использованием дополнительных источников, включая электронные;			

	- выполнение схемы органов пищеварения; -Подготовить реферат на тему «Здоровое питание. Правильное питание» - составление рациона питания свой семьи и определение его калорийности.		
	Консультации	10	
Всего:		81	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- термостат;
- сушильный шкаф;
- автоклав;
- весы, чашки Петри;
- микроскоп;
- бактериологическая петля, препарировальная игла;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2012.

2. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. - М.: Экономика, 2012

Дополнительная литература

1. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011

2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2012

3. Сборник технологических нормативов. - М.: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: «Хлебпромформ», 2012

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: «Хлебпродинформ», 2012

5. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: «Хлебпромформ», 2013

Нормативно-правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-212 от 17.12.2012

2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.12

3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ

5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.2001 №389
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
11. Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
12. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
13. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
14. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pitportal.ru> > [samples_docs/gigiena_pitaniya...](http://pitportal.ru/samples_docs/gigiena_pitaniya...)
2. <http://viewfood.ru> > [index.php?option=com...view&id...Itemid=1](http://viewfood.ru/index.php?option=com...view&id...Itemid=1)
- 3 <http://.rus-kuhna.ru> > [osnovy-fiziologii-pitaniya](http://.rus-kuhna.ru/osnovy-fiziologii-pitaniya).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	- оценка результатов выполнения практических работ;
рассчитывать энергетическую ценность блюд	- письменная проверка
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	- экспертная оценка результатов выполнения практических работ;
знать: роль пищи для организма человека;	- устная проверка;
основные процессы обмена веществ в организме;	- тестирование;
суточный расход энергии;	письменная проверка, тестовый контроль;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	- тестовый контроль
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	- защита реферата;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	- тестирование;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	- письменная проверка;
понятие рациона питания;	- устная проверка;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	- тестирование;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	- экспертная оценка результатов выполнения практических работ;
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	- устная проверка;
методики составления рационов питания	- экспертная оценка результатов выполнения практических работ;

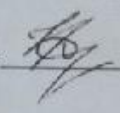
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

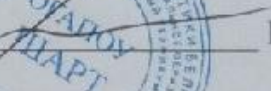
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И
КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №11 от 31.08. 2017г.
Председатель  Дегтева Н.И.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от «31» 08. 2017г.
 Е.Г. Гиль



Организация-разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО направление подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

В результате освоения 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 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 дисциплины обучающийся должен овладеть **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 16. Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 12 часов

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Консультации	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Ассортимент и качество продовольственных продуктов.	Содержание учебного материала	12	2,3
	1. Зерномучные товары 2. Плодоовощные товары 3. Вкусовые товары и кондитерские товары 4. Пищевые жиры 5. Яйцо и продукты его переработки 6. Мясные товары 7. Рыбные товары. Контрольная работа по теме «Ассортимент и качество продовольственных продуктов»		
	Практические занятия	12	2,3
	1. Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей. 2. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода). 3. Определение товарного сорта чая (или кофе) по органолептическим показателям. 4. Оценка качества молока по органолептическим показателям. 5. Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. 6. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. 7. Оценка мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести. 8. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		

	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы; - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вкусовые и кондитерские изделия» -ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки. -установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ. -изучение условий и сроков хранения яиц и продуктов их переработки. -анализ показателей качества разных подгрупп и видов молочных товаров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД).	3	
Тема 2. Хранение и транспортирование продовольственных товаров	Содержание учебного материала	3	2,3
	1. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания 2. Методы хранения 3.Транспортирование товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; -изучение условий и сроков годности (хранения) важнейших продуктов питания (работа со стандартами или решение ситуационных задач). -изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания (задание на учебную практику).	4	
Тема 3.	Содержание учебного материала	12	2

Товарные запасы.	1. Рациональная организация снабжения 2. Источники снабжения и поставщики 3. Организация договорных отношений с поставщиками 4. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности 5. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов 6. Материальная ответственность 7. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству 8. Учет поступления продуктов, товаров и тары 9. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия 10. Приемка товаров на складе 11. Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения 12. Организация материально-технического снабжения		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; -Определение перечня поставщиков товара по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. -Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с Нормами оснащения для данного типа и класса предприятия (по заданию преподавателя). - Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Изучение методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утверждённых приказом Минфина РФ от 13 июня 1995 года № 49.	2	
Тема 4.	Содержание учебного материала	5	2,3

Сохранность запасов и расход продуктов на производстве.	1. Складское хозяйство 2. Оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов 3. Организация тарного хозяйства 4. Организация хранения продуктов и материально-технических средств 5. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	3	
Итого		44	
Самостоятельная работа		12	
Консультации		10	
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета товароведения продовольственных товаров:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект плакатов по организации складского хозяйства;
- модели и макеты продовольственных товаров;
- нормативно-технологическую документацию.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Матюхина З.П. и др. Товароведение пищевых продуктов. – М.: 2007.
2. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2006
3. Бухгалтерский учет в общественном питании В.И.Подольский, О.М. Бурдючева, изд. АСАДЕМА, М.2004г.
4. А.П. Сахон, Н.Ф. Софронов, Г.И. Невольникова, Н.В.Климова, Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания). Учебное пособие - М.Деловая литература, 2003г.

Нормативно-правовые источники:

1. Закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, № 2-ФЗ
2. Закон РФ «О техническом регулировании»
3. ФЗ «О бухгалтерском учете», от 21.11.1996г., №129-ФЗ с дополнениями и изменениями. Изд. Москва «ЭКСМО», 2007 г. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ. Утв. Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34Н
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Справочник товароведа продовольственных товаров.
2. Журналы «Спрос», «Товароведение продовольственных товаров».
3. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»
4. «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

Интернет-ресурсы:

1. www.comodity.ru/
2. www.lib.ua-ru.net/disser/ru/tovaroved-piwi.html
3. www.phido.ru/ViewHelpItem.aspx?.
4. kursovaja.ru › товароведение
5. www.pitportal.ru/samples_docs/gigiena_pitaniya/8221.html
6. www.bankreferatov.ru/.../3EB1E84DE8165CF5C32576CF0074A058
7. ru.wikipedia.org/wiki/Калькуляция
8. soft.softodrom.ru/.../Калькуляция-блюд-р5588
9. www.proverka-smet.ru/kalkuljacija.shtml
10. www.pda.coolreferat.com/Организация_снабжения_предприятий_общественного_питания_сырьём_полуфабри.
11. www.goou-spo-ppt.ru/.../Организация%20производства%20Повар.doc
12. diploms.org/cat54_1334.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	- тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ; -защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- письменная проверка -оценка результатов выполнения практических работ;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	-письменная проверка -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- тестирование -оценка результатов выполнения практических работ;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	-тестовый контроль
общие требования к качеству сырья и продуктов;	- тестовый контроль; - устная проверка;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- тестовый контроль;
методы контроля качества продуктов при хранении;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- тестовый контроль;
виды снабжения;	- устная проверка;
виды складских помещений и требования к ним;	- тестовый контроль; -Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- тестовый контроль;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- тестовый контроль;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- тестовый контроль; - устная проверка; -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- тестовый контроль; - устная проверка;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	-устная проверка; -тестирование;
правила оценки состояния запасов на производстве;	-тестирование -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	-письменная проверка, - тестовый контроль -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	-тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ.

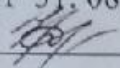
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

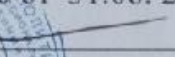
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель 
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
 Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

В. К. Сафронов – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ
О. А. Собенко - преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, направление подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих общих компетенций ОК1- ОК10, а также профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.3; ПК 3.1-3.4; ПК 5.1-5.2;

ПК 2.1-2.3; ПК 4.1-4.4; ПК 6.1-6.5.

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 72 часов;
самостоятельной работы 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)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	72
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
Индивидуальное проектное задание Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Информационные технологии и технические средства автоматизированных систем в условиях современного развития	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	4	
	1. Классификация персональных компьютеров. Внешние запоминающие устройства, их основные характеристики 2. Мультимедийные технологии и особенности работы с ними		
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	1. Подготовить реферат: «Интерфейсы обмена информацией: LTP, COM, USB, PCMCIA, беспроводные интерфейсы: IrDA, Wireless USB, Bluetooth, Wi-Fi, WiMAX, IEEE»		
Тема 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	1. Использование специализированных программ с базой данных по технологии приготовления пищи 2. Создание кулинарной базы данных 3. Использование кулинарной базы данных		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Подготовить реферат: «Справочно-правовые системы КонсультантПлюс, Гарант, Кодекс, Референт» 2. Работа над кулинарной базой данных		
Тема 3. Технологии подготовки текстовых документов в MS Word и автоматизированной обработки документов с использованием специальных программ	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия	10	
	1. Создание и редактирование деловых документов	2	
	2. Создание и редактирование деловых документов профессиональной направленности	2	
	3. Создание формы бланка профессиональной направленности	2	
	4. Подготовка документа к печати	2	
	5. Сканирование документов и распознавание текста. Машинный перевод текстов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	1. Подготовить реферат: «Программы сканирования и оптического распознавания текста: понятие, назначение, возможности и настройка на работу»	4	

Тема 4. Технология обработки числовой информации. Автоматизация калькуляционных расчетов в MS Excel	Содержание учебного материала	16	
	Практические занятия	16	
	1.Создание и оформление калькуляционных карт 2.Автоматизация вычислений в калькуляционных картах 3.Создание плана-меню. Расчет количества продуктов для банкета 4.Планирование и учет питания на ПОП 5.Создание и редактирование графиков и диаграмм 6.Выполнение расчетов с помощью функций в MS Excel. 7.Выполнение сложных расчетов с помощью функций в MS Excel 8.Учет затраченных средств в MS Excel Контрольная работа		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
	1.Подготовка калькуляционных карт 2.Подготовка плана-меню и расчет количества продуктов для кафе		
Тема 5. Технологии работы с массивами информации в базе данных MS Access	Содержание учебного материала	14	
	Практические занятия	14	
	1. Приемы создания базы данных	2	
	2. Создание базы данных продуктового склада	4	
	3. Формирование заказов для поставщиков	2	
	4. Создание кнопочных форм и вставка OLE-объектов	2	
	5. Управление контактами, клиентами и складскими запасами MS Office	2	
	6. Совместное использование баз данных в MS Access	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Разработать базу данных различных рецептов в электронном виде	4	
Тема 6. Технологии создания презентации в программе MS PowerPoint	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия	10	
	1. Создание презентации на основе шаблона оформления	2	
	2. Разработка, создание и настройка презентации товара или услуги	4	
	3. Создание презентации с использованием мультимедиа (звук, видео)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	1. Подготовить презентацию учебного заведения	6	
Тема 7. Технологии использования	Содержание учебного материала	3	2
	Практические занятия	12	

глобальной сети ИНТЕРНЕТ в профессиональной деятельности	1.	Поиск информации в сети Интернет	2
	2.	Безопасный интернет-серфинг	2
	3.	Создание электронного сообщения	2
	4.	Создание Web-страницы при помощи HTML	2
	5.	Создание Web-страницы с использованием программы MS FrontPage	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4
	1.	Работа на сайтах кулинарной направленности	4
	Дифференцированный зачет		2
Всего:			72
Самостоятельная работа:			36
Итого			108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности
Оборудование учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- наглядные пособия;
- методические указания к лабораторным работам;
- контрольно-измерительные материалы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, сканер, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие, для сред. проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 384 с.
2. Катмин В.А Информатика: Учебник.-М.: ИНФРА-М, 2010
3. Козырев А.А. «Информационные технологии в экономике управления», Учебник-СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2010.
4. Корогеев В.В., Тарев А.Ф., Васютин С.В., Райх В.В. Базы данных. Интеллектуальная обработка информации - М.: « Нолидж», 2009.
5. Леонтьев В.П. Интернет. Карманный справочник. М.: Олма-пресс», 2004. - 864 с.
6. Махрин В.В. Учись работать на компьютере. Курс лекций и практикум. - М.: ИНФРА-М, 2011.

Нормативно-правовые источники:

1. Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"
2. Федеральный закон от 10.01.2002 № 1-ФЗ "Об электронной цифровой подписи"
3. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Информационные технологии»
2. «Мой интернет»
3. «Компьютерра».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.4dk-consultant.ru/>
2. <http://www.dvgu.ru/meteo/intra/Orgtech.htm>
3. <http://www.webstarstudio.com/train/tr150.htm>
4. <http://www.restoranomania.ru/>
5. <http://chernykh.net/content/view/817/898/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	- устная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
знать: основные понятия автоматизированной обработки информации;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - письменная проверка
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	- тестирование
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - письменная проверка
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	-оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; -тестовый контроль
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы	-устная проверка -оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;

обеспечения	

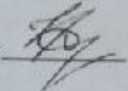
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

МЕТРОЛИГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
«Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №11 от 31.08. 2017г.
Председатель  Дегтева Н.И.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от «31» 08. 2017г.
 Е.Г. Гиль



Организация-разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, направление подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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 соответствие 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 единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 13. Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>51</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>12</i>
Консультации	<i>5</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы стандартизации	Содержание учебного материала	10	2,3
	1. Профессиональная значимость дисциплины 2. Методологические основы стандартизации и технического регулирования 3. Принципы и методы стандартизации 4. Средства стандартизации 5. Оценка и подтверждение соответствия 6. Техническое регулирование 7. Международная и региональная стандартизация Контрольная работа по теме: «Основы стандартизации»		
	Практические занятия	5	
	1. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2002. 2.Изучение правовой основы технического регулирования и решение ситуационных задач. 3.Изучение порядка проведения сертификация услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификата.		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы; - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Техническое регулирование» - изучить требования к структурным элементам стандартов разных видов. -изучить Правила построения и изложения национальных стандартов Российской Федерации, общие требования к их содержанию. - ознакомиться с перечнем Органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права, видами ответственности за нарушение действующего законодательства.	6	
	Содержание учебного материала	12	2,3

Тема 2. Основы метрологии	1. Структурные элементы метрологии 2. Объекты и субъекты метрологии 3. Средства и методы измерений 4. Основы теории измерений 5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСП) Контрольная работа по теме «Основы метрологии»		
	Практические занятия	7	
	1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. 2. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - Сравнить и проанализировать системы национальных единиц измерений разных стран. - Ознакомиться и выписать в конспект различные средства измерения, применяемые на предприятиях общественного питания. - Изучить в соответствии с ФЗ РФ «О техническом регулировании» права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	6	
Итого		34	
Самостоятельная работа		12	
Консультации		5	
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета метрологии и стандартизации.

Оборудование учебного кабинета метрологии и стандартизации:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект средств измерений;
- комплект нормативной документации;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, телевизор, видеоплеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и управление качеством товаров. Учебник. 3-е изд. - М.: Идд. ЮНИТИ, 2012
2. Николаева М.Л. Техническое репчшропание и стандартизация. - М.:
3. ОЦПКРТ, 2009
4. Николаева М.А. Основы метрологии. - М.: ОЦПКРТ, 2009
5. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия. - М.:
6. ОЦПКРТ, 2010

Нормативно-правовые источники:

1. ФЗ «О техническом регулировании», № 184- от 27.12.02
2. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» - от 27.04.93 № 4871-1
3. ФЗ «О защите прав потребителей» в ред. от 07.02.92 № 2300-1 с допол. и измен, от 09.01.96 Хs. -2 и от 17.12.99 № ФЗ-212
4. ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 30.03. 1999

Интернет-ресурсы:

1. http://window.edu.ru/window_catalog/pdf2txt?p_id=24007
2. http://www.iro.yar.ru:8101/resource/distant/math/metrol_00.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	письменная проверка
Знания: основные понятия метрологии;	тестовый контроль
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	устная проверка
формы подтверждения соответствия;	тестирование
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	письменная проверка, тестовый контроль
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	тестовый контроль

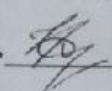
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

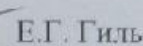
**ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
«Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №11 от 31.08. 2017г.
Председатель  Дегтева Н.И.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от «31» 08. 2017г.

  Е.Г. Гиль

Организация-разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

3.3. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, направление подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения 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 последствий деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

4. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Консультации	<i>Не предусмотрены</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Правовое регулирование отношений человека и государства	Содержание учебного материала	4	1,2
	1. Основы конституционного строя России 2. Основы правового статуса человека и гражданина в РФ 3. Правовые основы субъекта профессиональной деятельности Контрольная работа по теме: «Правовое регулирование отношений человека и государства»		
	Практические занятия	3	2,3
	1. Изучение закона «О защите прав потребителей» и решение ситуационных задач 2. Изучение закона «О защите прав потребителей» и решение ситуационных задач 3. Изучение правил оказания услуг общественного питания и решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) - изучить требования к структурным элементам стандартов разных видов. -изучить Правила построения и изложения национальных стандартов Российской Федерации, общие требования к их содержанию. - ознакомиться с перечнем Органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права, видами ответственности за нарушение действующего законодательства.	10	
Тема 2. Основы гражданского права	Содержание учебного материала	5	1
	1. Правовое регулирование хозяйственных отношений 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности 3. Организационно-правовые формы юридических лиц		

	4. Правовое регулирование договорных отношений 5. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и порядок судебной защиты		
	Практические занятия	2	
	1. Составление претензий, исковых заявлений в арбитражный суд 2. Составление претензий, исковых заявлений в арбитражный суд		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - Сравнить и проанализировать системы национальных единиц измерений разных стран. - Ознакомиться и выписать в конспект различные средства измерения, применяемые на предприятиях общественного питания. - Изучить в соответствии с ФЗ РФ «О техническом регулировании» права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	7	
Тема 3. Основы трудового права и социальной защиты граждан	Содержание учебного материала	7	1,2
	1. Правовое регулирование трудовых отношений, занятости и трудоустройства 2. Трудовой договор 3. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда 4. Трудовой распорядок и дисциплина труда 5. Материальная ответственность сторон трудового договора 6. Защита трудовых прав работников 7. Социальное обеспечение граждан		
	Практические занятия	5	
	1. «Заключение, изменение и расторжение трудовых договоров» 2. «Заключение, изменение и расторжение трудовых договоров» 3. «Определение материальной ответственности работодателей и работников, решение практических ситуаций» 4. «Определение материальной ответственности работодателей и работников, решение практических ситуаций» Контрольная работа по теме: «Основы административного права»		
Тема 4. Основы	Содержание учебного материала	6	2,3

административного права	1. Законодательство об административных правонарушениях 2. Административные правонарушения и административная ответственность 3. Административные наказания: понятие и виды, цели и их эффективность		
	Практические занятия	2	
	1. «Определение вида административных нарушений и ответственности виновных и решение ситуационных задач»		
Итого		34	
Самостоятельная работа		17	
Всего:		51	

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета метрологии и стандартизации.

Оборудование учебного кабинета метрологии и стандартизации:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект средств измерений;
- комплект нормативной документации;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, телевизор, видеоплеер.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Рекомендуемые учебные издания:
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений СПО – М.: Академия, 2013.
3. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся НПО. – М.: Академия, 2010.
4. Конституция РФ
5. Гражданский кодекс
6. Закон «О защите прав потребителя»
7. Постановление правительства РФ «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
8. Арбитражный процессуальный кодекс
9. Трудовой кодекс РФ
10. Кодекс административного судопроизводства
11. Федеральный закон «Об арбитражных судах РФ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	письменная проверка
Знания: основные понятия метрологии;	тестовый контроль
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	устная проверка
формы подтверждения соответствия;	тестирование
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	письменная проверка, тестовый контроль
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	тестовый контроль

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол № 11 от 31.08.2017 г.
Председатель 
Дегтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08.2017 г.
 Гиль Е.Г.



Организация - разработчик:

ОГАПОУ ШАРТ

Разработчик:

В. И. Шляхова – преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

21. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и направлена на формирование общих компетенций и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 13 Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 66 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 44 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы экономики	Содержание учебного материала	18	
	1. Экономика, как система общественного производства.		1
	2. Экономические системы и рыночные структуры.		2
	3. Спрос, предложение, цена их сущность и взаимосвязь.		2
	4. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.		2
	5. Ценообразование.		2
	6. Выпуск продукции и товарооборот.		2
	7. Доходы и прибыль.		2
	8. Организационно-правовые формы предприятий.		
	9 Контрольная работа.		2
	Практические занятия: Модели рынка и конкуренция. Показатели рынка. Спрос и предложение. Показатели использования производственных фондов. Калькулирование себестоимости продукции общественного питания. Расчет цены на продукцию общественного питания. Планирование и анализ товарооборота предприятий общественного питания. Анализ доходов и прибыли предприятия.	9	1
Раздел 2. Основы менеджмента	Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; конкурентная среда: понятие, виды конкуренции, их характеристика, правовая база регулирования; составление организационной структуры управления предприятием общественного питания; составление процедурной программы принятия любого управленческого решения	5	
	Содержание учебного материала	12	1
	1. Сущность, цели и задачи менеджмента.		2
	2. Предприятие, как объект управления и контроля.		2
	3. Управление производственным персоналом на предприятии общественного питания.		2

	4.Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников.		2
	5.Самоменеджмент.		
	6.Коммуникации в управлении.		2
	7. Контрольная работа		2
	Практические занятия: Понятия, цели, задачи и принципы системы управления организации. Направления деятельности предприятия, мотивация, система методов управления. Порядок принятия решений в предприятии. Управление производственным процессом предприятия. Управленческое общение.	5	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; конкурентная среда: понятие, виды конкуренции, их характеристика, правовая база регулирования; классический комплекс маркетинга, его составляющие элементы, отличия от структуры маркетинговой деятельности; классификация маркетинга по сфере применения, приоритетности задач, краткая характеристика отдельных видов.	5	
Раздел 3. Основы маркетинга.	Содержание учебного материала	14	
	1.Рынок как объективная экономическая основа маркетинга.		2
	2. Социально-этический маркетинг и антимаркетинг.		
	3.Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания.		2
	4.Маркетинговые исследования рынка.		
	5.Разработка комплекса маркетинга.		2
	6.Управление маркетингом на предприятиях общественного питания.		2
	7.Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания.		2
	8.Контрольная работа		1
	Практические занятия: Выбор целевого рынка и поведение потребителей в услугах общественного питания. Маркетинговая среда и содержание маркетинговой работы на предприятиях общественного питания. Разработка комплекса маркетинга. Организационная структура управления маркетингом на предприятии.	6	

	Разработка стратегического плана маркетинга предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; конкурентная среда: понятие, виды конкуренции, их характеристика, правовая база регулирования;	2	
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 24;
- рабочее место преподавателя - 1;
- учебные наглядные пособия по дисциплине - 1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драчева Е.А. Менеджмент: Учебное пособие для студентов с\п образования- 2-е издание. М.: Издательский центр "Академия", 2014

Дополнительные источники:

1. Гомола А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 336с.
2. Куликов Л. М. Основы экономической теории: учебное пособие – 2-е издание переработал и дополнил. – М. : Финансы и статистика, 2009. - 400с.
3. Казначевская Г.Б., Менеджмент. Учебное пособие. - Ростов -на - Дону: «Феникс», 2010. - 252 с.
4. Белоусова С. Н., Белоусова А. Г. Маркетинг. Ростов - на - Дону, Феникс, 2007
5. Менеджмент, маркетинг. Гл. редактор Василий Багданов. Журнал зарегистрирован по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-24852 от 4 июля 2006 г.

Интернет – ресурсы

6. <http://www.science.uva.nl/~seop/contents.html>
7. <http://www.utm.edu/research/iep/>
8. <http://www.xrefer.com/entry.jsp?volid=48>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

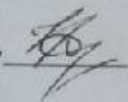
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	защита рефератов тестирование тестирование контрольная работа
знания:	
основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества;	тестирование оценка результатов выполнения самостоятельной работы
основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;	тестирование контрольная работа
основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	тестирование оценка результатов выполнения самостоятельной работы
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием использованием достижений науки, техники и технологий.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОХРАНА ТРУДА»**

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
«Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №11 от 31.08. 2017г.
Председатель  Дегтева Н.И.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от «31» 08. 2017г.



Е.Г. Гиль

Организация-разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

25.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
26.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
27.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
28.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Требования к результатам освоения дисциплины:

Техник-технолог должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 12. Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.

А так же **профессиональными компетенциями** :

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося **17** часа.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
Практические занятия	6
Контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Консультации	<i>Не предусмотрено</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1 Общие вопросы охраны труда	Содержание	3	
	1.Основные понятия и определения. 2.Законодательство в области охраны труда. 3.Управление охраной труда. 4.Права и гарантии работников на охрану труда.		1
	Самостоятельная работа студентов Поиск информации из различных источников по заданной теме: Законодательство в области охраны труда. Рабочее время. Режим рабочего времени. Время отдыха.	1	
Тема 2 Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность работ	Содержание	3	1
	1.Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность работ. 2.Аттестация рабочих мест по условиям труда, травмобезопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности. 3.Обучение персонала.		
	Самостоятельная работа студентов Классификация СИЗ. Обязанности работодателя при выдаче СИЗ. Подготовка к практической работе, оформление отчетов и подготовка к их защите	1	
Тема 3 Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	Содержание	3	1
	1.Опасные и вредные производственные факторы. 2.Оценка тяжести и напряженности физического труда человека. 3.Нормирование параметров воздушной среды. 4.Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.		
	Практическая работа Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда. Вредные и опасные производственные факторы	2	2
	Самостоятельная работа студентов Работа с дополнительной литературой и в интернете Подготовка к практическим работам, оформление отчетов и подготовка к их защите. Подготовка рефератов.	4	
Тема 4	Содержание	2	1

Несчастные случаи на производстве	1.Порядок расследования несчастных случаев. 2.Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет.		
	Практическая работа Определение и анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности.	2	2
	Самостоятельная работа студентов: Поиск информации из различных источников по заданной теме: Оформление материалов расследования несчастных случаев на производстве. Обеспечение по страхованию.	1	
Тема 5 Электробезопасность.	Содержание	3	1
	1.Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. 2.Факторы, определяющие поражение человека электрическим током. 3.Средства защиты от поражения электротоком. 4.Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности		
	Практическая работа Способы оказания первой медицинской помощи пострадавшим от электрического тока	2	2
	Самостоятельная работа студентов Подготовка к практической работе, оформление отчетов и подготовка к их защите. Подготовка рефератов. Назначение и принцип действия зануление. Защитное заземление. Защитное отключение.	4	
	Содержание	5	1
Тема 6 Оздоровление воздушной среды. Производственное освещение. Производственный шум и вибрация	1.Виды вентиляционных систем для производственных помещений. 2.Микроклимат на рабочем месте. 3.Вредные вещества в воздухе и их воздействие на организм человека. 4.Производственное освещение. 5.Действие шума на человека. Вибрации. 6.Влияние вибрации на человека и окружающую среду. 7.Причины и источники вибрации. 8.Определение освещенности на рабочем месте		
	Самостоятельная работа студентов Поиск информации из различных источников по заданной теме: Допустимые уровни звукового давления, звука на рабочих местах.	1	
Тема 7	Содержание	3	1

Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	1.Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. 2.Общие сведения о взрыве и процессах горения. 3.Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности. 4.Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. 5.Противопожарные требования к системам вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха		
	Самостоятельная работа студентов Подготовка реферата Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.	4	
Тема 8 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.	Содержание	6	1
	1.Классификация холодильных машин и установок. 2.Холодильные компрессорные машины. 3.Абсорбционные холодильные машины. 4.Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. 5.Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации технологического оборудования пищевых и зерноперерабатывающих предприятий. 6.Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. 7.Контрольная работа Итоговая контрольная работа		
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой и в интернете Подготовка к контрольной работе,	1	
Дифференцированный зачет		1	3
Итого		34	
Самостоятельная работа		17	
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОПД.02 «Охрана труда» имеется учебный кабинет «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ». Принят 17 июля 1999 г.
2. Федеральный закон «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». Принят 9 июля 1998 г.
3. Положение «О расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Утвержден постановлением Правительства РФ от 11 марта 1999 г. №279.
4. ОСТ 28 – 1 – 95 «Требования к производственному персоналу»
5. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2002. – 258 с.
6. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. – М.: Академия, 2012. – 320 с.
7. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.
8. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 1997. – 294 с.

Дополнительные источники:

1. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 1990. – 425 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200
4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2002.
5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2002.
6. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
7. Журнал «Питание и общество»
8. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; - подготовка и защита практических работ; контрольная работа.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; ; контрольная работа.
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; ; контрольная работа.
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; - подготовка и защита практических работ; контрольная работа.
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; контрольная работа.
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; контрольная работа.
Знания:	
системы управления охраной труда в организации;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; контрольная работа.
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; - подготовка и защита практических работ;

организации;	контрольная работа.
обязанности работников в области охраны труда;	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; контрольная работа.
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- тестовый контроль
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- тестовый контроль
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- тестирование; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы; - подготовка и защита практических работ; контрольная работа.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
«Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №11 от 31.08. 2017г.
Председатель  Дегтева Н.И.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от «31» 08. 2017г.

 Е.Г. Гиль



Организация-разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО направление подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **овладевать:**
общими компетенциями, включающими в себя способность

ОК.1

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

ОК.2

Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы, выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3

Решать проблемы, оценивать риски и принимать решение в нестандартных ситуациях

ОК.4

Осуществлять поиск , анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.5

Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК.6

Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7

Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий

ОК.8

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

ОК.9

Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

ОК 12. Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.

профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 66 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	86
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66
Консультации	15
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	28	2,3
	1. Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении 2. Электросиловые аппараты и электропривод 3. Общие сведения о механическом оборудовании 4. Машины для обработки овощей 5. Машины для обработки мяса и рыбы 6. Машины для кондитерского цеха 7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров 8. Подъемно-транспортное оборудование 9. Посудомоечные машины 10. Весоизмерительное оборудование 11. Контрольно-кассовые машины Контрольная работа по теме «Механическое оборудование»		
	Практические занятия	31	3
	1. Изучение устройства и принципа действия универсального привода. 2.Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей. 3.Работа с технико-эксплуатационной документацией. 4. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы. 5. Изучение устройства и принципа действия машин для формовки котлет и биточков. 6. Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста и кремов. 7. Работа с технико-эксплуатационной документацией. 8. Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба. 9. Изучение устройства и принципа действия посудомоечных машин. 10. Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы; - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	26	2,3

	- сделать презентацию по теме: «Машины для обработки овощей», «Машины для кондитерского цеха», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров», «Весоизмерительное оборудование», «Контрольно-кассовые машины». - получение новых знаний через печатные издания и сеть Internet, подготовка сообщений.		
Тема 2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	24	2,3
	1. Основы теплотехники 2. Теплогенерирующие устройства 3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования 4. Варочное оборудование 5. Жарочно-пекарное оборудование 6. Многофункциональное тепловое оборудование 7. Универсальное и водогрейное оборудование 8. Оборудование для раздачи пищи Контрольная работа по теме «Тепловое оборудование»		
	Практические занятия	40	3
	1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности. 2. Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов (пароварочных аппаратов). Освоение правил безопасной эксплуатации; контроль режима работы. 3. Изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации. 4. Изучение устройства и принципа действия электрических сковород (фритюрниц). Освоение правил безопасной эксплуатации. 5. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных (пекарных шкафов). Освоение правил безопасной эксплуатации. 6. Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации. 7. Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы; - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - сделать презентацию по теме: «Варочное оборудование», «Жарочно-пекарное оборудование», «Многофункциональное тепловое оборудование», «Универсальное и водогрейное оборудование», «Оборудование для раздачи пищи».	21	

	- получение новых знаний через печатные издания и сеть Internet, подготовка сообщений.		
Тема 3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	24	2,3
	1. Основы холодильной техники. 2. Холодильные машины. 3. Торговое холодильное оборудование Контрольная работа по теме «Холодильное оборудование».		
	Практические занятия	15	3
	1. Изучение устройства и принципа действия компрессоров, испарителей различных марок, приборов автоматики (по выбору). 2. Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	19	
Итого		162	
Самостоятельная работа		66	
Консультации		15	
Всего:		243	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем оборудования;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ - 06;
- КПЭ-60;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- машина для нарезки хлеба МРХ -200;
- сосисковарка;
- весы настольные;

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литература

Рекомендуемые учебные издания:

1. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Деловая литература, 2010
2. В.Д.Елхина. Механическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Академия. 2012
3. В.П. Кирпичников, М.И. Банов. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009.

Дополнительная литература

1. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, А.Н. Стрельцов. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2010.
2. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2011

3. И.Е. Киселева, Т.Н. Родникова Практикум по технологическому оборудованию. - М.: Экономика, 2010
4. В.М. Калинина. Технологическое оснащение и охрана труда в общественном питании. - М: Мастерство, 2009.
5. Е.С. Крылов. Пароконвектомат: технологии эффективной работы. - М.: Ресторанные ведомости, 2012.
6. Каталоги, проспекты на торговое оборудование.
7. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
8. Технологический каталог торговой компании «Сухаревка»: Все для баров, столовых, ресторанов. Вып. под редакцией М.И. Ботова. - М.: 2009.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Питание и общество.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.d-servis.ru>
2. <http://www.kuhnin.ru>
3. <http://www.d-servis.ru>
4. <http://www.stolovay.ru>
5. <http://www.stolovay.ru>
6. <http://www.suharevka.ru>
7. <http://www.rproject.ru>
8. <http://www.yarposuda.ru>
9. <http://www.kobor.ru>
10. <http://www.biopro16.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
оценивать эффективность его использования;	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	письменная проверка - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
Знания:	тестовый контроль
новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; виды, назначение;	устная проверка
нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; классификацию;	тестирование
устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	письменная проверка, тестовый контроль
конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования, общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	тестовый контроль

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
«Технология продукции общественного питания»

РАССМОТРЕННО
на заседании ПЦК
протокол № 11
от 31.08 2017 г.
председатель
 Н.И. Дегтева

СОГЛАСОВАН О
ИП «Курмаев»

от 31.08.2017 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Приказ № 388 от 31.08 2017 г.
Е.Г. Гиль



Организация-разработчик: ОГАПОУ ШАРТ;

Разработчики:

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ;

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;
консультации – 15 часов;
учебной практики -36 часов;
производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, консультации		Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	342	156	72	-	99+15	-		-
	Учебная практика							36	
	Производственная практика, часов								36
	Всего:	342	156	72	-	114	-	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4

Раздел 1. ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		342	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		156	
Тема 1.1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	30	2
	1. Виды рыб и нерыбных продуктов моря. 2. Характеристика рыбного морского сырья. 3. Характеристика рыбного речного сырья. 4. Обработка рыбы с костным скелетом. 5. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. 6. Обработка нерыбного водного сырья. 7. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. 8. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. 9. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. 10. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов жарки и тушения.		
	Практические занятия	14	2,3
	1. Решение ситуационных задач. 2. Органолептическая оценка качества рыбного сырья. 3. Механическая кулинарная обработка рыбы. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом и во фритюре. 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	20	

	оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»;		
Тема 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание	46	2,3
	1. Характеристика мясного сырья. 2. Схема механической обработки мяса 3. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. 4. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. 5. Технологический процесс разделки туш свинины, молочных поросят, ягнят. 6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины. 7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины, свинины. 8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса 9. Обработка субпродуктов и костей 10. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. 11. Контрольная работа		
	Практические занятия.	4	2,3
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов. 2. Решение ситуационных задач.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов. Составление таблиц «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины»;	20	
Тема 1.3. Обработка	Содержание	36	2,3

домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	1. Характеристика сырья мяса домашней птицы 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. 3. Технологический процесс и способы заправки тушек птицы. 4. Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. 5. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из домашней птицы. 6. Обработка и кулинарное использование субпродуктов из птицы. 7. Централизованное производство полуфабрикатов из домашней птицы. 8. Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи. 9. Контрольная работа		
	Практические занятия.	38	2,3
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов. 2. Решение ситуационных задач. 3. Разделка туш крупного рогатого скота. 4. Разделка туш свинины и мелкого скота. 5. Приготовление полуфабрикатов из говядины «Ростбиф» 6. Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины «Буженина» 7. Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины. «грудинка фаршированная кашей» 8. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса «Зразы» 9. Органолептическая оценка качества домашней птицы, соответствие технологическим требованиям. 10. Обработка птицы с соблюдением технологического процесса. 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Котлета по-киевски. 12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы котлеты натуральные из филе птиц		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к лабораторно-практическим и практическим	20	

	занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы»;		
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.	Содержание	32	3
	1. Технология приготовления курица фаршированная «галантин», «курица фаршированная черносливом» 2. Технология приготовления «Рулет из курицы», « фаршированные куриные ножки», « фаршированные крылья»», 3. Пищевая ценность и характеристика субпродуктов приготовления полуфабрикатов из них. 4. Полуфабрикаты из свиной печени и почек, языка. 5. Обработка свиных голов и потрохов, и приготовление полуфабрикатов 6. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. 7. Полуфабрикаты из куриной печени, сердца. 8. Контрольная работа		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы»; Составление схем по теме «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы».	20	
Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	Содержание	12	3
	1. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы, мяса, домашней птицы. 2. Приготовление маринадов для рыбы, мяса, птицы. 3. Приготовление полуфабриката «курица фаршированная (галантин)», « цыпленок табака».		
	Практические занятия	16	3

	1. Рассмотрение, заполнение накладной на отпуск со склада 2. Заполнение акта контрольной проработки блюда (изделия) 3. Заполнение технологической карточки на блюдо (по выбору) 4. Заполнение технологической карточки на блюдо «Язык отварной с соусом» 5. Заполнение технологической карточки на блюдо «Утка фаршированная»		
Тематика самостоятельной работы: Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки хранения специй и приправ»; Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения изученных тем.	19		
Тематика домашних заданий Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов из дичи, кролика, утиной и гусиной печени с использованием Интернет-ресурсов. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.			
Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия, мясном, рыбном, птицегольевом цехах заготовочного предприятия; - изучение способов обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, овладение умениями и навыками по приготовлению полуфабрикатов; - изучение норм отходов при обработке рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов; - первичная обработка рыбы, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;	36		3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия, мясном, рыбном, птицегольевом цехах заготовочного предприятия;	36		3

- применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в заготовочных цехах; - самостоятельное выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы; - отработка навыков изготовителя полуфабрикатов; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.		
Итого	228	
Самостоятельная работа	99	
Консультации	15	
Всего:	342	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **«Технологии приготовления пищи»:**

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем первичной обработки рыбы, мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- мясорубка МИМ -82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- рыбоочиститель РО -1;
- весы настольные;
- производственные столы;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ -82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- рыбоочиститель РО -1;
- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2012
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2010.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2012.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2012.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2012
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс,2012
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2012
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2012

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
2. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
3. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
4. <http://www.secreti.info/index6-11.html>
5. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Шебекино.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических работников, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в год.

Требования к квалификации педагогических работников, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Контрольная работа; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование;

	- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению,	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при

		прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); -Контрольная работа;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
”Шебекинский агротехнический ремесленный техникум”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.01
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы учебной и производственной практик ПМ.01.	4
2.	Структура и содержание учебной и производственной практик ПМ.01.....	7
3.	Условия реализации рабочей программы учебной и производственной практики ПМ. 01.....	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик ПМ .01	17

1. Паспорт программы учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Количество часов формируется в соответствие с базисным учебным планом.

Вид практики	1 курс	2 курс	3 курс	Всего
учебная		4 семестр 36ч	-	36
производственная		4 семестр 36ч	-	36

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет.

2. Структура и содержание учебной и производственной практик

ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Освоением профессионального модуля ПМ.01. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.

ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

2.1. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименов ан. ПМ	Кол. часо в по ПМ	Виды работ	Наименов ан. тем учебной практики	Кол . час ов по тем ам
ПК 1.1	ПМ .01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	- проверять органолептическим способом годность рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из рыбы ; - нарезать и оформлять традиционные виды полуфабрикатов из рыбы; - охлаждать и замораживать нарезанные полуфабрикаты из рыбы.	Тема 1.1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
ПК 1.2	-		- знать ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - знать характеристику основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - изучить технику обработки домашней птицы; - знать температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - знать правила проведения бракеража; - знать способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температура подачи; - знать правила хранения мяса и домашней птицы; - знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке мяса и домашней птицы, - знать правила их безопасного использования.	Тема 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса. Тема 1.3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	12

ПК 1.3		- уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -оценивать качество готовых блюд; - знать классификацию , пищевую ценность, требования к качеству основных полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы ; -знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовление блюд из мяса и домашней птицы; - знать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -знать правила проведения бракеража . -знать способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи ; -знать правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; - знать правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; -знать температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы ; -знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и домашней птицы; - уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	12

			-уметь использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -уметь оценивать качество готовых блюд; -уметь охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы ;		
Дифференцированный зачет					6

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем производств. практики	Кол. часов по темам
ПК 1.1.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	- уметь проверять органолептическим способом годность рыбы; - уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из рыбы; - уметь нарезать и оформлять традиционные виды полуфабрикатов из рыбы; - уметь охлаждать и замораживать нарезанные полуфабрикаты из рыбы; -уметь подбирать пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы	Тема 1.1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6
ПК 1.2	-		- знать ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - знать характеристику основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - знать технику обработки домашней птицы; - знать температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - знать правила проведения бракеража; - знать способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров,	Тема 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса. Тема 1.3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикат	12

		температура подачи; -знать правила хранения мяса и домашней птицы; - знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке мяса и домашней птицы, - знать правила их безопасного использования; -уметь подбирать пряности и приправы для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	ов из нее.	
ПК 1.3		- уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и домашней птицы; - уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -уметь использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -уметь оценивать качество готовых блюд; - знать классификацию , пищевую ценность, требования к качеству основных полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы ; -знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - знать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -знать правила проведения бракеража . -знать способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи ; -знать правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; - знать правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; -знать температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов и готовых блюд из мяса	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	12

			и домашней птицы ; -знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и домашней .птицы; - уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -уметь использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -уметь оценивать качество готовых блюд; -уметь охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы .		
Дифференцированный зачет					6

Содержание учебной практики ПМ. 01.

Виды работ		Кол. часо в	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Организация рабочего места и формовка полуфабрикатов из мяса свинины: «котлеты натуральные паровые»	6	ПК.1.1	ОК.1 - ОК.9
2	Организация рабочего места и формовка полуфабрикатов из мяса говядины: «антрекот», «мясо жареное крупным куском шпигованное»	6	ПК. 1.1	ОК.1 - ОК.9
3	Организация рабочего места и приготовление блюда из рыбы: «рыба по-русски»	6	ПК.1.2	ОК.1 - ОК.9
4	Организация рабочего места и формовка полуфабрикатов из рыбы: «щука фаршированная целиком»	6	ПК. 1.2	ОК.1 - ОК.9
5	Организация рабочего места и формовка полуфабрикатов из домашней птицы: «котлеты отбивные»	6	ПК.1.3	ОК.1 - ОК.9
11	ДЗ Организация рабочего места и формовка полуфабрикатов из птицы: «Цыпленок - табака»	6	ПК.1.3	ОК.1 - ОК.9

Содержание производственной практики ПМ.01

Виды работ		Кол. часо в	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
		36		
1	Организация рабочего места и приготовление блюда из мяса свинины: «эскалоп». «котлеты отбивные»	6	ПК.1.1	ОК.1 - ОК.9
2	Организация рабочего места и приготовление блюда из мяса говядины: «язык отварной с соусом», «бифштекс».	6	ПК.1.1	ОК.1 - ОК.9
4	Организация рабочего места и приготовление блюда из рыбы: «рыба жаренная порционным куском» (звеньями) «зразы донские»	6	ПК.1.2	ОК.1 - ОК.9
9	Организация рабочего места и приготовление блюда из мяса птицы: «птица жаренная с соусом и грибами», «птица тушенная в соусе»	6	ПК.1.3	ОК.1 - ОК.9
10	Организация рабочего места и приготовление блюда из мяса кролика: «кролик жаренный во фритюре»	6	ПК.1.3	ОК.1 - ОК.9
11	ДЗ Организация рабочего места ,формовка полуфабриката и приготовление блюда из птицы: «птица по- столичному»	6	ПК.1.3	ОК.1 - ОК.9

**3.Условия реализации учебной и производственной практик
профессионального модуля ПМ.01. «Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**3.1. Требования к минимальному материально – техническому
обеспечению**

Реализация учебной практики профессионального модуля осуществляется в лаборатории «Поваров, кондитеров» ОГАПОУ ШАРТ, площадью 120 м.кв., имеющей 15 рабочих мест. Лаборатория оснащена:

- ученическими партами, стульями, настенной доской, раздаточными столами.
- инструментами, приспособлениями, оборудованием для приготовления различных блюд, разделочными столами, контрольно-измерительными приборами (весами), газовыми плитами, протирачной машиной, электрической мясорубкой, электрическими миксерами.
- наглядными пособиями: макетами изделий, стендами различного содержания, таблицами, инструкционно -технологическими картами, муляжами различных кулинарных изделий, наглядные пособия (необходимые для получения специальности «технолог продукции общественного питания»)
- дидактическими материалами для работы обучающихся: карточки – задания, обучающие таблицы, материалы на печатной основе.
- мультимедийным оборудованием: компьютер, набор дисков с программами, экран, проектор.
- рабочим местом мастера производственного обучения, оборудованным устройствами для демонстрации объемных наглядных пособий, позволяющими демонстрировать их в различных положениях, со всех сторон, а также аппаратурой, техническими средствами обучения и устройством для дистанционного управления.

Мастерская обеспечена комфортной внешней средой учебного процесса:

- площадь – 120 м.кв.
- объем - 500м.куб.
- освещенность – 300лк(60 Вт/м.кв)
- цветовая гамма – светлые тона;
- акустика – хорошая.
- температура – 18-22 град.С
- влажность – 40-60 %
- воздухообмен – 100%
- расположение рабочих мест – с освещенной стороны.
- санитарно-гигиеническое состояние – шкафы для переодевания, умывальник, исправная канализация, место для уборочного инвентаря.
- эстетическое оформление – хорошее.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров- наставников.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт, по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержден приказом Министерство образования и науки РФ от 02.08.2013г. №683 ;
2. Н.А. Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», М., ПрофОбрИздат. 2014
3. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

М., ПрофОбрИздат. 2014

Дополнительные источники:

- 1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М; , «Академа» 2012
- 2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011
- 3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М; , 2010

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий, в лаборатории поваров, кондитеров техникума или на базовом предприятии общественного питания.

Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, как метод итогового контроля .

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

- 1.Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или средне - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников(4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;
2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации;

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.01«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастерами производственного обучения, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля

ПМ.01 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата(виды ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - тестирование.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное

	исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по

	домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	профилю специальности); - Тестирование;
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка куратора при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для	- Экспертная оценка выполнения

поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений наставника за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений наставника за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений наставника за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 02

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
протокол № 11
от 30.08 2017г.
председатель
Н.И. Дегтева

ОТ Курмаев Владимир Геннадьевич 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАУ ШАРТ
Приказ № ~~188~~ от 31.08.2017 г.
Е.Г.Гиль

А.Н. Агаркова, преподаватель ОГАПОУ ШАРТ;

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10**

Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -396 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 112 часов;

консультации - 20 часов;

учебная практика - 72 часа;

производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	МДК.02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	396	264	72	-	112+20	-		-
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика(по профилю специальности)	72							72
	Всего:	540	264	72	-	132	-	72	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения

(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		
1	2	3	4
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		396	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		264	
Тема 1.1. Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	Содержание	43	2

	1. Значение холодных блюд и закусок в питании. 2. Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов. 3. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов. 4. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам. 5. Технологические процессы приготовления масляных смесей. 6. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. 7. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. 8. Соусы промышленного производства. 9. Способы декорирования блюд сложными холодными соусами. 10. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. 11. Технологический процесс приготовления бутербродов. 12. Технологический процесс приготовления сложных салатов. 13. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. 14. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц. 15. Технологический процесс приготовления сложных закусок из сыра. 16. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. 17. Контрольная работа: Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок		
	Практические занятия	16	2,3
	1. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов, бутербродов и сложных закусок. 2. Решение ситуационных задач. 3. Решение ситуационных задач. 4. Разработка ассортимента соусов, сложных холодных закусок. 5. Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба. 6. Приготовление сложных салатов и салатов – коктейлей. 7. Приготовление сложных закусок из овощей и грибов.		

	8. Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации бутербродов и закусок»; Самостоятельное изучение материала по теме: «Технологический процесс приготовления различных бутербродов» Подготовить сообщение на тему: « история возникновения бутербродов». Составление технологических и технико-технологических карт на приготовление бутербродов (на выбор).	22	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание 1. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. 2. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. 3. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы с костным скелетом. 4. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы с хрящевым скелетом 5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы 6. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. 7. Технологический процесс приготовления салатов с рыбной гастрономией. 8. Технологический процесс приготовления соленой и копченой рыбы. 9. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. 10. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. 11. Контрольная работа; Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы сложной кулинарной продукции	43	
	Практические занятия	18	2,3

	1. Органолептическая оценка качества рыбных гастрономических продуктов. 2. Решение ситуационных задач. 3. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. 5. Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из рыбы. 6. Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок из рыбного сырья»; Самостоятельное изучение материала по теме: «Технологический процесс приготовления салатов из рыбной гастрономии и нерыбного водного сырья» Подготовить реферат на тему: « Рыба холодного и горячего копчения». Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски из рыбного сырья (на выбор). Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Темы: «Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.»	24	
Тема 1.3. Организация и	Содержание	37	2

технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	1. Характеристика мясных гастрономических продуктов 2. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса. 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мясных продуктов. 5. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. 6. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса 7. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов 8. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из птицы. 9. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из птицы. 10. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. 11. Контрольная работа: Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной холодной кулинарной продукции		
	Практические занятия	24	2,3
	1. Органолептическая оценка качества мяса и мясных гастрономических продуктов. 2. Решение ситуационных задач. 3. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. 4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. 5. Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. 6. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	24	

	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы»; Самостоятельное изучение материала по теме: «Технологический процесс приготовления салатов из мяса», пользуясь основной и дополнительной литературой. Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски из мяса и домашней птицы. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Тема : «Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.»		
Тема 1.4. Организация и технология приготовления горячих закусок	Содержание	33	2
	1. Характеристика горячих закусок 2. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок. 3. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок. 4. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц. 5. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. 6. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса. 7. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мясопродуктов. 8. Технологический процесс приготовления горячих закусок из птицы. 9. Приготовление начинок для фарширования птицы. 10. Правила подачи горячих закусок.		
	Практические занятия	8	2,3
	1. Решение ситуационных задач. 2. Разработка ассортимента горячих закусок. 3. Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц.		

	4. Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблицы «Требования к качеству, сырья для приготовления различных закусок»; Самостоятельное изучение материала по теме: «Технологический процесс приготовления горячих закусок», пользуясь основной и дополнительной литературой. Разработка технологических карточек на новые блюда. Подготовка реферата на тему : «Организация и технология приготовления закусокготавливаемых в горячем цехе.»	22	
Тема 1.5. Технология приготовления холодных десертов	Содержание 1. Характеристик холодных десертов 2. Организация рабочего места для приготовления холодных десертов 3. Технология приготовления холодных десертов на желейной основе 4. Технология приготовления холодных десертов из фруктов и ягод 5. Технология приготовления пирожных, мороженых десертов 6. Требования к качеству, сроки и условия хранения холодных десертов	14	
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка реферата на тему: «Холодные десерты и сладкие блюда» Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Темы: «Технология приготовления холодных десертов»	10	
Тема 1.6. Контроль	Содержание	22	2

безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	1. Методы контроля безопасности продуктов. 2. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 3. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок. 4. Требования к качеству и условия хранения готовой холодной продукции. 5. Требования к качеству и условия хранения готовой горячей продукции. 6. Контрольная работа. 7. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов.		
	Практические занятия	6	2,3
	1. Оценка качества продуктов физико-химическими методами. 2. Оценка качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов физико-химическими методами.		
Тематика самостоятельной работы Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ. Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок»		10	
Примерная тематика домашних заданий Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья» Ознакомление с технологией приготовления современных сложных горячих и холодных закусок с использованием Интернет-ресурсов. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.			

Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия; - выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - приготовление соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок; -приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - приготовление горячих закусок;	72	3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в холодном цехе доготовочного предприятия; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в холодном цехе; - самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложных холодных блюд и закусок, горячих закусок; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.	72	3
Итого	264	
Самостоятельная работа	112	
Консультации	20	
Всего:	396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления холодных блюд и закусок;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- машина для нарезки гастрономических товаров МРГ -300;
- слайсеры;
- машина для нарезки хлеба МРХ -200;
- весы настольные;
- производственные столы;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ -82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат;
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

7. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
10. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
12. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. М.: издательский центр «Академия», 2014.
2. Самородова И.П.. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для ложной кулинарной прордукции. М.: издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: издательский центр «Академия», 2014.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2014.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2009.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2010
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс,2009

4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на-Дону Феникс,2009
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2011

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.eda-server.ru/cook-book/salat/zakuski-h/>
2. <http://www.vseki.ru/holodnye-bluda-i-zakuski.htm>
3. <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=b16>
4. <http://www.webois.com.ua/cookery1031.htm>
5. http://kuking.net/8_155.htm

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; Контрольная работа.

	закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;	
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Контрольная работа.

	закускам; - точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;	
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Контрольная работа.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
образовательное профессиональное образовательное
”Шебекинский агротехнический ремесленный техникум”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.02
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы учебной и производственной практик ПМ.02.	4
2.	Структура и содержание учебной и производственной практик ПМ.02.....	7
3.	Условия реализации рабочей программы учебной и производственной практики ПМ. 02.....	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик ПМ .02	17

1.Паспорт программы учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Количество часов формируется в соответствии с базисным учебным планом

Вид практики	1 курс	2 курс	3 курс	Всего
учебная			6 семестр 72ч	72
производственная			6 семестр 72ч	72

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет.

2.Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса

ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК 2.1 ПК2.2 ПК2.3	ПМ .02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72	— делать разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; — проводить расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; — проводить проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; — организовывать технологические процессы приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; — организовывать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; — организовывать технологические процессы сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; — делать декорирование блюд сложными холодными соусами;	Тема 1.1. Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	18
ПК 2.1, ПК 2.2	-		- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов ; -использование различных технологий приготовления и оформления основных супов; -оценка качества готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты для	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного	24

			супов ; – подбор вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – готовить гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	сырья Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	
ПК2.1 ПК2.2 ПК 2.3			– проводить органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – применение различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; – проводить расчеты по формулам; – проведение методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; – подбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	Тема 1.4. Организация и технология приготовления горячих закусок	18
ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3			- проводить оценку качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; – применять требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	Тема 1.5. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	6
Дифференцированный зачет					6

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименов ан. ПМ	Кол. часо в по ПМ	Виды работ	Наименов ан. тем учебной практики	Кол. часов по тема м
ПК 2.1 ПК2.2 ПК2.3	ПМ .02. Организа ция процесса приготowl ения и приготowl ение сложной холодной кулинарн ой продукци и	72	— делать разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; — проводить расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; — проводить проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; — организовывать технологические процессы приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; — организовывать технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; — организовывать технологические процессы сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; — делать декорирование блюд сложными холодными соусами;	Тема 1.1. Организац ия и технология приготowl ения соусов, бутербродо в, легких и сложных холодных закусок	12
ПК 2.2, ПК 2.1 ПК2.3	-		- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов ; -использование различных технологии приготовления и оформления основных супов; -оценка качества готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты для супов ; — подбор вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; — готовить гарниры, заправки и соусы для	Тема 1.2. Организац ия и технология приготowl ения сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 1.3. Организац ия и технология приготowl е	24

			холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	ния сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	
ПК2.1 ПК2.2			— проводить органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; — применение различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; — проводить расчеты по формулам; — проведение методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; — подбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	Тема 1.4. Организаци я и технология приготовле ния горячих закусок	24
ПК2.1 ПК2.2			- проводить оценку качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; — применять требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	Тема 1.5. Контроль безопаснос ти продуктов, процессов приготовле ния и хранения готовой холодной продукции.	6
Дифференцированный зачет					6

Содержание учебной практики

Виды работ		Кол. часов	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
		72		
1	Приготовление «Бутербродов с отварными мясными продуктами», «Бутербродов с массными гастрономическими продуктами»	6	ПК 2.1	ОК.1 - ОК.9
2	Приготовление «Бутербродов с рыбными гастрономическими продуктами», «Бутербродов с рыбными консервами»	6	ПК 2.1	ОК.1 - ОК.9
3	Приготовление «Бутербродов канапе с мясными гастрономическими продуктами и сыром»	6	ПК 2.1	ОК.1 - ОК.9
4	Приготовление «Бутербродов канапе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями»	6	ПК 2.1	ОК.1 - ОК.9
5	Приготовление «Салата с рыбой горячего копчения или морепродуктами», «Салата столичного»	6	ПК 2.1, ПК 2.2	ОК.1 - ОК.9
6	Приготовление «Помидоров фаршированных грибами»,	6	ПК 2.1, ПК 2.2	ОК.1 - ОК.9
7	Приготовление «Мясо, язык или поросенок заливные»	6	ПК.2.3	ОК.1 - ОК.9
8	Приготовление «Паштет из дичи, птицы или мяса в тесте»	6	ПК 2.3	ОК.1 - ОК.9
9	Приготовление «Соуса голландского», «Масла ракового, сырного ил с горчицей»	6	ПК 2.3, ПК2.3	ОК.1 - ОК.9
10	Приготовление «Окрошки мясной», «Борща холодного мясного»	6	ПК 2.1, ПК2.3	ОК.1 ОК.9
11	Приготовление «Щей зеленых с мясом», «Ботвиньи»	6	ПК 2.3	ОК.1 ОК.9
12	Дифференцированный зачет при приготовлении «Помидоров фаршированных грибами», «Окрошки мясной»	6	ПК 2.3, ПК2.2,	ОК.1 ОК.9

Содержание производственной практики

Виды работ		Кол. часо в 72	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Организация рабочего места. Приготовление «сложных салатов и салатов – коктейлей.»	6	ПК 2.1	ОК.1 – ОК.9
2	Организация рабочего места. Приготовление «сложных закусок из овощей и грибов.»	6	ПК 2.1	ОК.1 – ОК.9
3	Организация рабочего места. Приготовление «сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии.»	6	ПК 2.1	ОК.1 – ОК.9
4	Организация рабочего места. Приготовление «заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов»	6	ПК 2.1	ОК.1 – ОК.9
5	Организация рабочего места. Приготовление «сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы.»	6	ПК 2.1,ПК 2.2	ОК.1 – ОК.9
6	Организация рабочего места. Приготовление «соуса майонеза с корнишонами», « соуса майонеза с желе»	6	ПК 2.1,ПК 2.2	ОК.1 – ОК.9
7	Организация рабочего места. Приготовление «соуса коньячного», «Салата винегрета с кальмарами или морскими продуктами»	6	ПК.2.3	ОК.1 – ОК.9
8	Организация рабочего места. Приготовление «Винегрета мясного», «икры овощной»	6	ПК 2.3	ОК.1 – ОК.9
9	Организация рабочего места. Приготовление «жареной рыбы под маринадом»	6	ПК 2.3,ПК2.3	ОК.1 – ОК.9
10	Организация рабочего места. Приготовление «паштета из печени»	6	ПК 2.1,ПК2.3	ОК.1 – ОК.9
11	Организация рабочего места. Приготовление «Заливного из птицы»	6	ПК 2.3	ОК.1 – ОК.9
12	Дифференцированный зачет приготовление «икры овощной», «фаршированной курицы (галантин)»	6	ПК 2.3,ПК2.2,	ОК.1 – ОК.9

4.Условия реализации учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции »

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной практики профессионального модуля осуществляется в лаборатории «Поваров, кондитеров» ОГАПОУ ШАРТ, площадью 120 м.кв., имеющей 15 рабочих мест. Лаборатория оснащена:

- ученическими партами, стульями, настенной доской, раздаточными столами.
- инструментами, приспособлениями, оборудованием для приготовления различных блюд, разделочными столами, контрольно-измерительными приборами (весами), газовыми плитами, протирачной машиной, электрической мясорубкой, электрическими миксерами.
- наглядными пособиями: макетами изделий, стендами различного содержания, таблицами, инструкционно-технологическими картами, муляжами различных кулинарных изделий, наглядные пособия (необходимые для получения специальности «технолог производства общественного питания»)
- дидактическими материалами для работы обучающихся: карточки – задания, обучающие таблицы, материалы на печатной основе.
- мультимедийным оборудованием: компьютер, набор дисков с программами, экран, проектор.
- рабочим местом куратора и мастера производственного обучения, оборудованным устройствами для демонстрации объемных наглядных пособий, позволяющими демонстрировать их в различных положениях, со всех сторон, а также аппаратурой, техническими средствами обучения и устройством для дистанционного управления.

Мастерская обеспечена комфортной внешней средой учебного процесса:

- площадь – 120 м.кв.
- объем - 500м.куб.
- освещенность – 300лк(60 Вт/м.кв)
- цветовая гамма – светлые тона;
- акустика – хорошая.
- температура – 18-22 град.С
- влажность – 40-60 %
- воздухообмен – 100%
- расположение рабочих мест – с освещенной стороны.
- санитарно-гигиеническое состояние – шкафы для переодевания, умывальник, исправная канализация, место для уборочного инвентаря.
- эстетическое оформление – хорошее.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно

соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров-наставников.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. М.: издательский центр «Академия», 2014.
2. Самородова И.П.. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для ложной кулинарной прордукции. М.: издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: издательский центр «Академия», 2014.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2014.

Дополнительные источники:

- 1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М,; «Академа» 2012
- 2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011
- 3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М,; 2010
4. Н.А. Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», М., ПрофОбрИздат. 2011

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции »осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий, в лаборатории поваров, кондитеров техникума или на базовом предприятии общественного питания. Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного

контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, как метод итогового контроля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

1. Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или средне - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;

2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации.

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля ПМ.02 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;	-Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК 2.2. Организовывать и	- знание ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;	-Экспертное

проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	- точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и гастрономических продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок; - владение техникой приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - знание методов сервировки, способов и температуры подачи, правил выбора вина к готовым сложным холодным блюдам и закускам; - точность проведения оценки качества сложных холодных рыбных и мясных блюд и закусок;	наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	- знание ассортимента соусов и вариантов сочетаемости с ингредиентами холодных блюд и закусок; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных соусов; - соответствие вариантов оформления тарелок, декорирование блюд сложными холодными соусами; - знание методов контроля качества и безопасности использования холодных соусов;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по

		профилю специальности);
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и куратора при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	электронные.	практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности);
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

профессионально й деятельности.	питания	процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональны х знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 03

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ст 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 112 часов;

консультации – 20 часов;

учебная практика -72 часа;

производственная практика –108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, консультации		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	396	264	72	-	112+20	-		
	Учебная практика							72	
	Производственная практика, часов								108
	Всего:	396	264	72	-	132		72	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения

(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		396	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		264	
Тема 1.1. Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции	Содержание	18	2,3
	1. Способы тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов. 2. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. 3. Изменение белков при тепловой кулинарной обработке. 4. Изменение углеводов при тепловой кулинарной обработке. 5. Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике. 6. Изменение жиров при тепловой кулинарной обработке 7. Изменение витаминов при тепловой кулинарной обработке. 8. Изменение цвета при тепловой кулинарной обработке. 9. Формирование вкуса и аромата.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со справочником технолога. Составление таблиц «Требования к качеству кулинарной продукции и сырья »; Составление алгоритма по товарообороту на предприятии . Подготовка реферата по теме: Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции	10	

Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных супов	Содержание	34	2,3
	1. Значение супов в питании. 2. Организация технологической линии по приготовлению бульонов и супов. 3. Технологический процесс варки бульонов. 4. Процессы, происходящие при варке бульонов 5. Технологический процесс приготовления щей. 6. Технологический процесс приготовления борщей. 7. Технологический процесс приготовления рассольников. 8. Технологический процесс приготовления солянок. 9. Технологический процесс приготовления картофельных, бобовых супов, супов с крупой, супов-пюре. 10. Технологический процесс приготовления прозрачных супов, и гарниров к ним. 11. Технологический процесс приготовления холодных, и сладких супов.		
	Практические занятия	18	
	1. Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав супов. 2. Решение ситуационных задач. 3. Составление технологических карт для первых блюд. 4. Приготовление щей суточных и борща сибирского. 5. Приготовление рассольника ленинградского 6. Приготовление супа картофельного, супа с домашней лапшой, крупой и бобовыми. 7. Приготовление супов –пюре и супов-кремов. 8. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. 9. Приготовление супа из сухофруктов, супа из свежих ягод. 10. Технологический процесс приготовления национальных супов. 11. Приготовление супа молочного с крупой 12. Приготовление окрошки мясной.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.	16	

	Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов. Составление таблиц «Требования к качеству супов и их подача»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску первых блюд, сложных соусов. Составление технологических и технико-технологических карт на приготовление супов (по выбору). Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Темы : «Организация и технология приготовления сложных супов».		
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов	Содержание	29	2
	1. Значение соусов в питании. 2. Организация технологической линии по приготовлению соусов. 3.. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. 4.. Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных. 5. Технологический процесс приготовления соуса белого основного и его производных. 6. Технологический процесс приготовления сложных соусов на рыбном бульоне. 7. Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне. 8. Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов. 9. Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов. 10. Охлаждение и замораживание соусов и заготовок к ним.		
	Практические занятия	16	2,3

	1. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов. 2. Решение ситуационных задач. 3. Приготовление соуса красного основного. 4. Приготовление соуса белого основного. 5. Приготовление соуса парового. 6. Приготовление соусов томатного. 7. Приготовление соуса молочного с луком 8. Приготовление соуса сметанного с томатом и луком		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству соусов и их подача»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску соусов. Составление технологических и технико-технологических карт на соусы к птице, дичи, кролику. Подготовка сообщения на тему: «Значение соусов в питании» и «История возникновения соусов»	18	
Тема 1.4. Организация и	Содержание	25	2,3

технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	1. Классификация овощей ,грибов и сыров. 2. Значение блюд из овощей, грибов и сыра в питании. 3. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. 4. Организация технологической линии по приготовлению горячих блюд из овощей и грибов. 5. Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. 6. Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов. 8. Технологический процесс приготовления блюд из сыра. 9. Правила подачи блюд из овощей, грибов и сыра.		
	Практические занятия	9	2,3
	1. Решение ситуационных задач. 2. Разработка ассортимента праздничных блюд из овощей, грибов и сыра. 3. Приготовление картофеля отварного в молоке. 4. Приготовление зразы картофельные, грибы в сметанном соусе. 5. Приготовление перец фаршированный овощами. 6. Приготовление бутерброды канапе с сыром.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ,. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из овощей»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, отварных, припущенных овощей. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные блюда из овощей.	18	

	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Темы: «Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра»		
Тема 1.5. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание	24	2,3
	1. Значение рыбных блюд в питании. 2. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. 3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. 4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной и тушенной рыбы. 5. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы. 6. Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы. 7. Правила подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 8. Контрольная работа. Технологические процессы обработки овощей, грибов, рыбы		
	Практические занятия	12	2,3
	1. Решение ситуационных задач. 2. Разработка ассортимента праздничных блюд из рыбы. 3. Приготовление рыбы грилье. 4. Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом 5. Приготовление рыбы тушенной в томате с овощами. 6. Приготовление рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом белым. 7. Приготовление тельного из рыбы		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из	19	

	рыбы. Разработка новых рецептур, новых блюд из рыбы Составление технологических и технико-технологических карт на сложные блюда из рыбы. Подготовка реферата на тему: «Блюда из рыбы»		
Тема 1.6. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание 1. Значение мясных блюд в питании. 2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. 3. Организация технологической линии по приготовлению горячих блюд из мяса и мясопродуктов. 4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса. 5. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками. 6. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным, порционным и мелким куском. 7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса. 8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого натурального мяса. Практические занятия 1. Приготовление рулета из говядины с морковью и шпинатом. 2. Приготовление гуляша, азу. 3. Приготовление филе с грибами и соусом. 4. Приготовление окорока запеченного целиком. 5. Приготовление рулета с луком и яйцом.	26	2,3
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, птицы, пернатой дичи, кролика»;	18	

	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы. Разработка новых рецептур, новых блюд из птицы, дичи, кролика. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные блюда из мяса, птицы, дичи, кролика. Самостоятельное изучение материала по теме: «Приготовление кулинарной продукции для диетического питания из мяса », пользуясь основной и дополнительной литературой. Подготовка реферата на тему: «Значение мяса в питании.»		
Тема 1.7. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание	30	2,3
	1. Значение блюд из домашней птицы в питании. 2. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы. 3. Организация технологической линии по приготовлению горячих блюд из домашней птицы. 4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы. 5. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы. 6. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы. 7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы. 8. Правила подачи блюд из домашней птицы. 9. Контрольная работа :Технологические процессы обработки мяса и домашней птицы		
	Практические занятия	5	2,3
	1. Решение ситуационных задач. 2. Приготовление цыплят табака. 3. Приготовление птицы по - столичному.		
Тема 1.8. Контроль	Содержание	6	2

безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.	1. Методы контроля безопасности рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Методы контроля готовых блюд из овощей ,рыбы 3 Методы контроля безопасности мяса и субпродуктов из мяса, и домашней птицы.		
Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, пернатой дичи»; Составление технологических и технико-технологических карт на сложные блюда из птицы, дичи, кролика. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Темы : «Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы»		13	

Примерная тематика рефератов для самостоятельной работы

1. Соусы старинной русской и зарубежной кухни.
2. Блюда из картофеля и корнеплодов старинной русской и зарубежной кухни.
3. Древняя русская кухня.
4. Монастырская кухня.
5. Национальная (региональная) кухня.
6. Фирменные блюда ресторана «Белый город».
7. Разработка ассортимента блюд для банкета-фуршета.
8. Приготовление первых блюд старинной русской кухни.
9. Разработка фирменных блюд из мяса (европейская кухня).
10. Пасхальный стол, традиции, обычаи.
11. Рождественский стол, традиции, обычаи.
12. Вегетарианский стол.
13. Забытые блюда русской кухни.
14. Кухня пушкинской эпохи.
15. Блюда из нерыбного водного сырья.
16. Технология приготовления и дизайн выставочных блюд.
17. Разработка фирменных блюд из птицы.
18. Блюда из сыра в современной кухне.
19. Блюда из мясного фарша.
20. Детское питание.
21. Питание космонавтов.
22. Старинные рыбные блюда Белгородской области.
23. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
24. Блюда итальянской кухни.

Блюда японской кухни.

Примерная тематика домашних заданий

Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу.

Подготовка докладов: «Блюда из мяса диких животных», «Первые блюда русской национальной кухни».

Ознакомление с европейским способом подачи вторых горячих блюд с использованием Интернет-ресурсов, периодических изданий.

Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по

результатам освоения МДК.		
Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе доготовочного предприятия; - ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением производственного инвентаря; - выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых блюд для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - изучение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - изучение различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - приготовление сложных соусов, первых блюд, блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - изучение температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции.	72	3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем цехе; - самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении вторых горячих блюд; - принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	108	3

- самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и птицы; - применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - оформление нормативно-технологической документации; - предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.		
Итого	264	
Самостоятельная работа	112	
Консультации	20	
Всего:	396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «**Технологии приготовления пищи**»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления горячих первых и вторых блюд;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ -06;
- КПЭ-60;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- машина для нарезки хлеба МРХ -200;
- сосисковарка;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ -82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат;
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

13. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
14. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2010

16. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
17. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
18. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основные источники

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М.: Издательский центр «Академия», 2012
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М.: Издательский центр «Академия», 2014
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2012.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2012
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2010
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2011
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2011
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2011

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>

5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- знание ассортимента первых блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных супов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление	- знание ассортимента сложных горячих соусов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и	- Экспертное наблюдение и оценка на

сложных горячих соусов.	дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих соусов; - знание правил соусной композиции и вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;	практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Контрольная работа;
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - знание ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Контрольная работа; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики,

	овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра;	производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).	- знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики,

	- правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Контрольная работа; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
образовательное профессиональное образовательное
”Шебекинский агротехнический ремесленный техникум”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.03
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Содержание

1. Паспорт программ учебной и производственной практик ПМ. 03	4
2. Результаты освоения программ учебной и производственной практик ПМ.03.....	8
3. Тематический план и содержание программ учебной и производственной практик ПМ. 03	9
4. Условия реализации программ учебной и производственной практик ПМ. 03	15
5. Контроль и оценка результатов освоения программ учебной и производственной практик ПМ.03.....	18

Паспорт программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной

горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Количество часов формируется в соответствии с базисным учебным планом

Вид практики	1 курс	2 курс	3 курс	Всего
учебная			5 семестр 36ч 6 семестр 36ч	72
производственная			6 семестр 108 ч	108

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет.

2.Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3. 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4	ПМ .03. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	72	- проводить проверку органолептическим способом годность кулинарной продукции; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления горячих блюд ; - выбор способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов; - проводить охлаждение и замораживание нарезанные полуфабрикаты из рыбы.	Тема 1.1. Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции	12
ПК3.2 ПК3.1	-		- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусам ; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусам; -проводить оценку качества готовых блюд;	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных супов. Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов	18
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3			- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусам ; -использовать различные технологии	Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных горячих	18

			приготовления и оформления основных соусам; -проводить оценку качества готовых блюд;	блюд из овощей, грибов и сыра. Тема 1.5. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	
ПК3.4 ПК3.3			- определить точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	Тема 1.7. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	18
Дифференцированный зачет					6

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем производств. практики	Кол. часов по темам
ПК 3.1	ПМ .03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108	- проводить проверку органолептическим способом годность кулинарной продукции; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления горячих блюд ; - выбор способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов; - проводить охлаждение и замораживание нарезанные полуфабрикаты из рыбы.	Тема 1.1. Технологический цикл производства горячей кулинарной продукции Тема 1.2 Организация и технология приготовления сложных супов	24
ПК 3.2	-		- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусам ; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусам; -проводить оценку качества готовых блюд;	Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов. Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	36

ПК 3.3 ПК. 3.4			- проводить проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам ; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусам ; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусам; -проводить оценку качества готовых блюд;	Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	18
ПК 3.2 ПК 3.3			- определить точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	24
Дифференцированный зачет					6

Содержание учебной практики

Виды работ		Кол. часов	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
		72		
1	Приготовление борща «Флотского» , «Сибирского»	6	ПК 3.1	ОК.1 - ОК.9
2	Приготовление «Щей суточных» , « Щей по-уральски»	6	ПК 3.1	ОК.1 - ОК.9
3	Приготовление «Рассольника московского», «Суп-лапша домашняя»	6	ПК 3.1	ОК.1 - ОК.9
4	Приготовление «Супа молочного с макаронными изделиями» ,« Суп-пюре из бобовых»	6	ПК 3.1	ОК.1 - ОК.9
5	Приготовление « Соуса парового» ,«Морковная запеканка»	6	ПК 3.1,ПК 3.2	ОК.1 - ОК.9
6	Приготовление «Соуса молочного», « Рыбы филе отварное»	6	ПК 1,ПК2	ОК.1 - ОК.9
7	Приготовление «Перец фаршированный овощами и рисом», «бутербродов канапе сырных»	6	ПК.3.3	ОК.1 - ОК.9
8	Приготовление «Бифштекса с луком», «Жаркого по-домашнему»	6	ПК 3.4	ОК.1 - ОК.9
9	Приготовление «Рыбы тушенной в томате с овощами», «Зразы картофельные»	6	ПК 3.4,ПК3.3	ОК.1 - ОК.9
10	Приготовление « Окрошки сборной мясной», «Бифштекса с луком»	6	ПК 3.1,ПК3.4	ОК.1 ОК.9
11	Приготовление «Рагу из птицы»	6	ПК 3.4	ОК.1 ОК.9
12	Дифференцированный зачет при приготовлении «Рыбы жаренной с зеленым маслом», «Соус белое вино»	6	ПК 3.4,ПК3.2	ОК.1 ОК.9

Содержание производственной практики

Виды работ		Кол. часо в 108	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Организация рабочего места. Приготовление «Борщ украинский», «Борща с черносливом и грибами»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
2	Организация рабочего места. Приготовление «Щей из квашенной капусты с картофелем», «Ленинградского»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
3	Организация рабочего места. Приготовление «Борща холодного мясного», «Супа-пюре из птицы»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
4	Организация рабочего места. Приготовление «Соуса красного с луком и огурцами», «Соуса белого с яйцом»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
5	Организация рабочего места. Приготовление «картофеля отварного в молоке», «котлет московских»	6	ПК 3.1,ПК 3.2	ОК.1 – ОК.9
6	Организация рабочего места. Приготовление «рыбы грилье»	6	ПК 1,ПК2	ОК.1 – ОК.9
7	Организация рабочего места. Приготовление «рыбы запеченной под молочным соусом»	6	ПК.3.3	ОК.1 – ОК.9
8	Организация рабочего места. Приготовление «рулета из говядины с морковью и шпинатом.»	6	ПК 3.4	ОК.1 – ОК.9
9	Организация рабочего места. Приготовление «филе с грибами и соусом»	6	ПК 3.4,ПК3.3	ОК.1 – ОК.9
10	Организация рабочего места. Приготовление «окорока запеченного целиком»	6	ПК 3.1,ПК3.4	ОК.1 – ОК.9
11	Организация рабочего места. Приготовление «котлет рубленых из птицы с гарниром»	6	ПК 3.4	ОК.1 – ОК.9
12	Организация рабочего места. Приготовление «рулета с луком и яйцом»	6	ПК 3.4,ПК3.2	ОК.1 – ОК.9
13	Организация рабочего места. Приготовление «зразы картофельные, грибы в сметанном соусе.»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
14	Организация рабочего места. Приготовление «яйца под майонезом с гарниром»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
15	Организация рабочего места. Приготовление «картофель запеченный с яйцом и помидорами»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
16	Организация рабочего места. Приготовление «голубцов овощных»	6	ПК 3.1	ОК.1 – ОК.9
17	Организация рабочего места. Приготовление «кабачков фаршированных овощами»	6	ПК 3.1,ПК 3.2	ОК.1 – ОК.9
18	Дифференцированный зачет приготовление «рулета с луком и яйцом» с гарниром овощным	6	ПК 1,ПК2	ОК.1 – ОК.9

4.Условия реализации учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции »

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной практики профессионального модуля осуществляется в лаборатории «Поваров, кондитеров» ОГАПОУ ШАРТ, площадью 120 м.кв., имеющей 15 рабочих мест. Лаборатория оснащена:

- ученическими партами, стульями, настенной доской, раздаточными столами.
- инструментами, приспособлениями, оборудованием для приготовления различных блюд, разделочными столами, контрольно-измерительными приборами (весами), газовыми плитами, протирачной машиной, электрической мясорубкой, электрическими миксерами.
- наглядными пособиями: макетами изделий, стендами различного содержания, таблицами, инструкционно-технологическими картами, муляжами различных кулинарных изделий, наглядные пособия (необходимые для получения специальности «технолог производства общественного питания»)
- дидактическими материалами для работы обучающихся: карточки – задания, обучающие таблицы, материалы на печатной основе.
- мультимедийным оборудованием: компьютер, набор дисков с программами, экран, проектор.
- рабочим местом мастера производственного обучения, оборудованным устройствами для демонстрации объемных наглядных пособий, позволяющими демонстрировать их в различных положениях, со всех сторон, а также аппаратурой, техническими средствами обучения и устройством для дистанционного управления.

Мастерская обеспечена комфортной внешней средой учебного процесса:

- площадь – 120 м.кв.
- объем - 500м.куб.
- освещенность – 300лк(60 Вт/м.кв)
- цветовая гамма – светлые тона;
- акустика – хорошая.
- температура – 18-22 град.С
- влажность – 40-60 %
- воздухообмен – 100%
- расположение рабочих мест – с освещенной стороны.
- санитарно-гигиеническое состояние – шкафы для переодевания, умывальник, исправная канализация, место для уборочного инвентаря.
- эстетическое оформление – хорошее.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология

продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров- наставников.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт, по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержден приказом Министерство образования и науки РФ от 02.08.2013г. №683 ;
2. Соколова Е.И.Приготовление блюд из овощей и грибов М.: Издательский дом «Академия», 2014.
3. Шильман Л.З Технология кулинарной продукции М.: Издательский дом «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

- 1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, М, «Академа» 2012
- 2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011
- 3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М, 2010

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции »осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий, в лаборатории поваров, кондитеров техникума или на базовом предприятии общественного питания. Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, как метод итогового контроля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

1. Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или средне - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;

2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации.

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастерами производственного обучения, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля ПМ.03 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата(виды ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	- соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	- соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-

	птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).	знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы,	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности);
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

СОДЕРЖАНИЕ

стр.
4

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

22

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

28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

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

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование 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 инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- 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 отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 462 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 308 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 114 часов;

консультации - 40 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика– 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, консультации часов	Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 ПК 4.2; 4.3; 4.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	462	308	152	114+40		
	Учебная практика					72	
	Производственная практика, часов						108
	Всего:	462	308	152	154	72	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		462	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		308	
Тема 1.1. Организация производства сложных хлебобулочных изделий и подготовка сырья к производству	Содержание	18	2
	1. Значение сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в питании. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса. 3. Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Подготовка сырья к производству. 5. Подготовка нетрадиционного сырья, пищевых добавок.		
	Практические занятия:	2	3
Тематика самостоятельной работы	1. Определение качества основного и нетрадиционного сырья.		
	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	4	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады	Содержание	10	3
	1. Технология приготовления фаршей и начинок. 2. Технология приготовления сиропов. 3. Технология приготовления помады.		
	Практические занятия	14	3

	1. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов. 2. Приготовление фаршей для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Приготовление вафельных, песочных полуфабрикатов		
Тематика самостоятельной работы	Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Изучение ассортимента сиропов и фаршей. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление практических работ. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него» Разработка технологических карт для практических работ.	10	
Тема 1.3.Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание 1. Замес теста и способы его разрыхления. 2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста 3. Технология приготовления дрожжевого опарного теста и теста с добавками. 4. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки. 5. Технология приготовления хлеба из ржаной муки. 6. Технология приготовления праздничного хлеба. 7. Технология приготовления мелкоштучных булочек. 8. Технология приготовления пирогов: 9. Технология приготовления пирожков, ватрушек. кулебяк, расстегаев. 10. Технология приготовления кексов, ромовой бабы 11. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире. 12. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него. 13. Контрольная работа: приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	31	3
	Практические занятия 1. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста. Определения упека и припека. Оценка качества изделий из дрожжевого теста. 2. Приготовление хлеба из пшеничной и ржаной муки, праздничного хлеба 3. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него. 4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. 5. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	26	3
Тематика	Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов	14	

самостоятельной работы	приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Изучение ассортимента изделий из дрожжевого теста. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление практических работ. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него» Разработка технологических карт для практических работ.		
Тема 1.4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Содержание	28	2
	1. Значение сложных мучных кондитерских изделий в питании. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении мучных и кондитерских изделий. 3. Организация работы кондитерского цеха. 4. <i>Технология приготовления крема сливочного (основного) и его производных.</i> 5. <i>Технология приготовления кремов «Шарлотт» и «Гляссе» и их производных.</i> 6. <i>Технология приготовления крема белкового и его производных.</i> 7. <i>Технология приготовления крема из сливок и его производных.</i> 8. <i>Технология приготовления карамели.</i> 9. <i>Технология приготовления карамели.</i> 10. <i>Технология приготовления желе, глазури, посыпок.</i> 11. <i>Технология приготовления украшений из крема, глазури, шоколада.</i> 12. <i>Технология приготовления украшений мастики, марципана, карамели, желе.</i>		
	Практические занятия	16	3
	1. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов. 2. <i>Приготовление украшений из крема, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками</i> 3. <i>Приготовление украшений из мастики и марципана.</i> 4. <i>Приготовление украшений из карамели и шоколада.</i> 5. <i>Приготовление украшений из глазури, желе, фруктовой рисовальной массы и помады</i>		
Тема 1.5. Тематика самостоятельной работы	Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления кремов. Изучение ассортимента изделий для украшения и отделки кондитерских изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление практических работ.	14	

	Подготовить реферат по теме: «Украшения и отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий»		
	Практические занятия:	38	3
	1. Приготовление пряничного теста и изделия из него. 2. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него. 4. Приготовление песочного теста и изделий из него. 5. Приготовления <i>бисквитного теста и изделий из него</i> . 6. Приготовления <i>заварного теста и изделий из него</i> . 8. Приготовления воздушного, миндального и сахарного теста и изделий из них. 9. Оценка качества изделий из бездрожжевого теста. Проведение экспериментальных испытаний по определению упека и выхода готовых изделий.		
Тематика самостоятельной работы	Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления пряничного, заварного, бисквитного, слоеного, песочного теста и изделия из них. Изучение ассортимента изделий из пряничного, заварного, бисквитного, слоеного, песочного теста. Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление практических работ. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Ассортимент кондитерских изделий» Разработка технологических карт для практических работ. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Торты и пирожные».	22	
Тема 1.6. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	30	2,3
	1. Технология приготовления бисквитных пирожных. 2. Технология приготовления песочных пирожных. 3. Технология приготовления слоеных пирожных. 4. Технология приготовления заварных пирожных. 5. Технология приготовления воздушных пирожных. 6. Технология приготовления миндальных пирожных. 7. Технология приготовления крошковых пирожных. 8. Технология приготовления пирожных фруктовых и легких обезжиренных.		
	Практические занятия:	30	3

	1. Приготовление бисквитных пирожных. 2. Приготовление песочных пирожных. 3. Приготовление слоеных пирожных. 4. Приготовление заварных пирожных. 5. Приготовление воздушных пирожных. 7. Приготовление крошковых пирожных.		
Тематика самостоятельной работы	Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления пряничного, заварного, бисквитного, слоеного, песочного теста и изделий из них. Изучение ассортимента изделий из пряничного, заварного, бисквитного, слоеного, песочного теста. Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление практических работ. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Детские пирожные» Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к лабораторно-практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Торты и пирожные».	22	
Тема 1.7. Организация и технология приготовления праздничных тортов.	Содержание	36	2,3
	1. Технология приготовления бисквитных тортов. 2. Технология приготовления песочных тортов. 3. Технология приготовления слоеных тортов. 4. Технология приготовления миндальных тортов. 5. Технология приготовления воздушных тортов. 6. Технология приготовления комбинированных тортов. 7. Технология приготовления тортов фруктовых и легких обезжиренных. 8. Технология приготовления праздничных тортов в ассортименте. 9. Хранение и транспортирование пирожных и тортов.		
	Практические занятия:	24	3
	1. Приготовление бисквитных тортов. 2. Приготовление песочных тортов. 3. Приготовление миндальных тортов. 4. Приготовление воздушных тортов.		

	5. Приготовление комбинированных тортов 6. Приготовление тортов фруктовых и легких обезжиренных		
Тематика самостоятельной работы	Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления песочного, воздушного, миндального, комбинированного теста и изделия из него. Изучение ассортимента изделий из песочного, воздушного, миндального, комбинированного теста. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление технологических карт, оформление практических работ. Подготовить компьютерную презентацию или реферат по теме «Комбинированное тесто и изделия из него» Разработка технологических карт для практических работ.	20	
Тема 1.8. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	Содержание	3	2
	1. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Контрольная работа		
	2. Комплексная тестовая работа		
	Практические занятия:	2	2
	1. Проведение бракеража готовых мучных кондитерских изделий.		
Тематика самостоятельной работы	Требования к качеству, и контроль качества готовых кондитерских изделий. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Торты и пирожные».	8	
Примерная тематика домашних заданий	Составление тестов по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него» Поиск старинных рецептов хлеба с использованием Интернет-ресурсов. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации. Составление кроссвордов по теме «Бездрожжевое тесто и изделия из него». Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Ознакомление с технологией приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных с использованием Интернет-ресурсов. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.		

Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кремовом отделении кондитерского цеха; - изучение способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов, мастики, марципана, карамели, глазури, желе, шоколада; - практическое приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - практическое приготовление различных видов теста и изделий из него; - практическое приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - практическое приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; - изучение способов отделки и вариантов оформления пирожных и праздничных тортов; - определение видов дефектов теста, причин их возникновения и предупреждения; - реализация мучных и кондитерских изделий.	72	3
Производственная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кондитерском цехе; - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - изучение основного, вспомогательного оборудования и производственного инвентаря в кондитерском цехе; - участие в работах по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовлению и оформлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; мелкоштучных кондитерских изделий; - ознакомление с работой кондитера в кондитерском цехе; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.	108	3
Итого	308	
Самостоятельная работа	114	
Консультации	40	
Всего:	462	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кондитерского производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебный кондитерский цех.

Оборудование рабочих мест кабинета технологии кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкционно-технологических карт;
- стенка-витрина для наглядных пособий;
- наглядные пособия (муляжи изделий);
- набор плакатов по кондитерскому производству.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- телевизор с DVD-проигрывателем, комплект дисков.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:

- универсальный привод со сменными механизмами;
 - весы настольные;
 - производственные столы;
 - котёл электрический КПЭ – 60;
 - электрическая фритюрница ФЭСМ -40;

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- пекарский шкаф ШПЭСМ-3;
- машина взбивальная МВ-35;
- тестомесильная машина ТМ-1М;
- тестораскаточная машина МРТ -60;
- плита электрическая ПЭСМ-4Ш;
- шкаф расстоечный;
- миксер, весы электрические, механические;
- набор кондитерских насадок, выемок, мешков, сита, мерная посуда, кисточки, формы для бисквита, кексов, формочки, скалки, кастрюли, ножи, кондитерские гребешки, лейка для сиропа, весёлки, тарелки.

Рабочие места по количеству обучающихся:

- набор инструментов, приспособлений для кондитерского производства,
- весоизмерительное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

21. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
22. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
23. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М., 2007.- 293 с.
24. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
25. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
26. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
27. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Бутейкис Н.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО, М.: «Академия», 2014
2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО.- М.: ПрофОбрИздат, 2012

Дополнительные источники:

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2012.
2. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2012

Отечественные журналы:

- 1.«Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Школа гастронома»;
4. «Коллекция рецептов»;
5. «Кондитер».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.million-menu.ru>
2. <http://www.culina-russia.ru/>
3. <http://bonappetit.com.ua/ladybooks/2439-zhurnal-gastronom>

4. <http://www.konditerprom.ru/articles/5029>
5. <http://www.conditer.ru/>
6. <http://www.ufaspp.ru/production/geli-dzhem-dlya-dekorirovaniya.html>
7. <http://www.interxleb.ru/spo/2595>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, при составлении схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность расчета количества сырья для приготовления	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Контрольная работа; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка на

	сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий	практических занятиях;
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выявление дефектов мучных кондитерских изделий и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов выпечки, реализации и хранения готовых изделий;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
ПК 3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;

	для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильность организации процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Контрольная работа; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- правильность организации технологических линий по производству сложных отделочных полуфабрикатов - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора приемов и способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - точность выбора условий и сроков хранения	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ,

	отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;	учебной практики, производственной практики; -Контрольная работа;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
образовательное профессиональное образовательное
”Шебекинский агротехнический ремесленный техникум”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.04
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

2017 г

Содержание

1. Паспорт программ учебной и производственной практик	
.....	4
2. Результаты освоения программ учебной и производственной практик ПМ. 04.....	
.....	8
3. Тематический план и содержание программ учебной и производственной практик ПМ. 04	
.....	9
4. Условия реализации программ учебной и производственной практик ПМ. 04.....	
.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения программ учебной и производственной практик ПМ.04.....	
.....	15

Паспорт программ учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование 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 инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- 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 отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
Количество часов формируется в соответствии с базисным учебным планом.

Вид практики	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Всего
учебная				7 семестр 72ч	72
производственная				8 семестр 108 ч	108

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет.

2.Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.04. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК 4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4	ПМ .04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	- проверка органолептическим способом годность мучной продукции; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий ; - выбор способов тепловой обработки кондитерских полуфабрикатов;	Тема 1.1 Организация производства сложных хлебобулочных изделий и подготовка сырья к производству	12
ПК 4.2 ПК 4.1			- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным сырью для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий ; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий ; - оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.2. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады	12
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4			- организация производства и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - организация производства и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - организация производства и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. - организация производства и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	Тема 1.3. Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	12

			оформлении.		
			- знание ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Тема 1.4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	12
ПК4.1 ПК4.2			- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -органолептическая оценка определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - подготовка отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - освоение техники и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - соблюдение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.5. Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.	6
ПК4.2 ПК4.3			- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -освоение критерий для оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -освоение методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -подбор температурного режима и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Тема 1.6. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	6

ПК3.3 ПК4.4			-выбор и безопасность пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -применение коммуникативные умения; -выбор различных способов и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;	Тема 1.7. Организация и технология приготовления праздничных тортов. Тема 1.8. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6
Дифференцированный зачет					6

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем производств. практики	Кол. часов по темам
ПК 4.1	ПМ .04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	- проверка органолептическим способом годность мучной продукции; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий ; - выбор способов тепловой обработки кондитерских полуфабрикатов;	Тема1.1 Организация производства сложных хлебобулочных изделий и подготовка сырья к производству	12
ПК 4.2			- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным сырья для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий; - выбирать производственный	Тема 1.2. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады	24

			инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий ; -оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
ПК. 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4			- организация производства и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - организация производства и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - организация производства и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. - организация производства и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. - знание ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Тема 1.3.Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	12
			- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -органолептическая оценка определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - подготовка отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - освоение техники и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - соблюдение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов Тема 1.5. Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.	18
ПК			- выбор основных продуктов и	Тема 1.6.	24

4.2 ПК 4.4			дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -освоение критерий для оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -освоение методов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -подбор температурного режима и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.3 ПК 4.4			--выбор и безопасность пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбор вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -применение коммуникативные умения; -выбор различных способов и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;	Тема 1.7. Организация и технология приготовления праздничных тортов. Тема 1.8. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	12
Дифференцированный зачет					6

Содержание учебной практики

Виды работ		Кол. часо в 72	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Приготовление «Ватрушек»	6	ПК 4.1	ОК.1 - ОК.9
2	Приготовление «Рогалик ореховый», «Булочек российских»	6	ПК 4.1	ОК.1 - ОК.9
3	Приготовление «Кулебяки», «Расстегаев»	6	ПК 4.1	ОК.1 - ОК.9
4	Приготовление «Пирожков печных с различными фаршами»	6	ПК 4.1	ОК.1 - ОК.9
5	Приготовление «Слойки с повидлом», «Яблоки в слойке»	6	ПК4.1,ПК 4.2	ОК.1 - ОК.9
6	Приготовление «Пряников медовых»	6	ПК 4.1,ПК4.2	ОК.1 - ОК.9
7	Приготовление «Печенья звездочки»	6	ПК.4.3	ОК.1 - ОК.9
8	Приготовление «Пирожного бисквитного с белковым кремом»	6	ПК 4.4	ОК.1 - ОК.9
9	Приготовление «Пирожного песочного с кремом»	6	ПК4.4,ПК4.3	ОК.1 - ОК.9
10	Приготовление «Пирожного трубочка с белковым кремом» заварное	6	ПК 4.1,ПК4.4	ОК.1 ОК.9
11	Приготовление тортов	6	ПК 4.4	ОК.1 ОК.9
12	Дифференцированный зачет при приготовление торта бисквитного с фруктовой начинкой	6	ПК 4.4,ПК4.2	ОК.1 ОК.9

Содержание производственной практики

Виды работ		Кол. часо в 108	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Организация рабочего места. Приготовление «Чебуреков», «беляшей»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
2	Организация рабочего места. Приготовление «Пирожков жаренных с различными фаршами»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
3	Организация рабочего места. Приготовление «Ватрушек», пирожков печеных с джемом»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
4	Организация рабочего места. Приготовление «слоеных пирожных с различными кремами»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
5	Организация рабочего места. Приготовление «заварных пирожных с различными кремами»	6	ПК4.1,ПК 4.2	ОК.1 – ОК.9
6	Организация рабочего места. Приготовление «песочных пирожных с джемом и белковым кремом»	6	ПК 4.1,ПК4.2	ОК.1 – ОК.9
7	Организация рабочего места. Приготовление «расстегаев, кулебяк»	6	ПК.4.3	ОК.1 – ОК.9
8	Организация рабочего места. Приготовление «торта сказка»	6	ПК 4.4	ОК.1 – ОК.9
9	Организация рабочего места. Приготовление «торта подарочного»	6	ПК4.4,ПК4.3	ОК.1 – ОК.9
10	Организация рабочего места. Приготовление «торта ленинградского»	6	ПК 4.1,ПК4.4	ОК.1 – ОК.9
11	Организация рабочего места. Приготовление «торта слоеного с кремом»	6	ПК 4.4	ОК.1 – ОК.9
12	Организация рабочего места. Приготовление «рулета яблочного»	6	ПК 4.4,ПК4.2	ОК.1 – ОК.9
13	Организация рабочего места. Приготовление «пирога праздничного»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
14	Организация рабочего места. Приготовление «кекса майского»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
15	Организация рабочего места. Приготовление «торта творожного»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
16	Организация рабочего места. Приготовление «торта клубничного»	6	ПК 4.1	ОК.1 – ОК.9
17	Организация рабочего места. Приготовление «торта шоколадного»	6	ПК4.1,ПК 4.2	ОК.1 – ОК.9
18	Дифференцированный зачет приготoвление «торта «сказка»»	6	ПК 4.1,ПК4.2	ОК.1 – ОК.9

4. Условия реализации учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной практики профессионального модуля осуществляется в лаборатории «Поваров, кондитеров» ОГАПОУ ШАРТ, площадью 120 м.кв., имеющей 15 рабочих мест. Лаборатория оснащена:

- ученическими партами, стульями, настенной доской, раздаточными столами.
- инструментами, приспособлениями, оборудованием для приготовления различных блюд, разделочными столами, контрольно-измерительными приборами (весами), газовыми плитами, протирачной машиной, электрической мясорубкой, электрическими миксерами.

- наглядными пособиями: макетами изделий, стендами различного содержания, таблицами, инструкционно - технологическими картами, муляжами различных кулинарных изделий, наглядные пособия (необходимые для получения специальности «технолог продукции общественного питания»)

- дидактическими материалами для работы обучающихся: карточки – задания, обучающие таблицы, материалы на печатной основе.

- мультимедийным оборудованием: компьютер, набор дисков с программами, экран, проектор.

- рабочим местом мастера производственного обучения, оборудованным устройствами для демонстрации объемных наглядных пособий, позволяющими демонстрировать их в различных положениях, со всех сторон, а также аппаратурой, техническими средствами обучения и устройством для дистанционного управления.

Мастерская обеспечена комфортной внешней средой учебного процесса:

- площадь – 120 м.кв.

- объем - 500м.куб.

- освещенность – 300лк(60 Вт/м.кв)

- цветовая гамма – светлые тона;

- акустика – хорошая.

- температура – 18-22 град.С

- влажность – 40-60 %

- воздухообмен – 100%

- расположение рабочих мест – с освещенной стороны.

- санитарно-гигиеническое состояние – шкафы для переодевания, умывальник, исправная канализация, место для уборочного инвентаря.

- эстетическое оформление – хорошее.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология

продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров- наставников.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Федеральный государственный образовательный стандарт, по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержден приказом Министерство образования и науки РФ от 02.08.2013г. №683 ;

2. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» М., ПрофОбрИздат. 2014

Дополнительные источники:

1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М., «Академа» 2012

2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011

3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М., 2010

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий, в лаборатории поваров, кондитеров техникума или на базовом предприятии общественного питания. Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, как метод итогового контроля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

1. Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или среднее - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;

2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации.

5.Контроль и оценка результатов освоения программ учебной и производственной практик ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастерами производственного обучения, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля ПМ.04 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата(виды ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;	
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).	- знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля.	действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности

собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	ст.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 267 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часов;

консультации – 25 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию

ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, консультации		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-2	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	267	178	72		64 + 25	-	-	-
	Учебная практика							72	
	Производственная практика, часов								72
	Всего:	267	178	72		89	-	72	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения

модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем			
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		267	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		178	
Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов	Содержание	33	2
	1. Значение сладких блюд в питании. 2. Классификация сладких блюд 3. Процессы, формирующие качество сложных холодных и горячих десертов. Характеристика зернопродуктов, плодоовощного сырья. 4. Характеристика пищевых жиров, молочного и яичного сырья. 5. Характеристика желирующих веществ. 6. Организация технологической линии по приготовлению десертов. 7. Предварительная подготовка продуктов. 8. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. 9. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. 10. Технологический процесс приготовления начинок, глазури, сладких соусов и сиропов. 11. Контрольная работа: Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов		
	Практические занятия	4	2,3
	1. Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав десертов. 2. Решение ситуационных задач.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	12	

	Составление таблиц «Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав десертов»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких соусов к сложным десертам.		
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	22	2,3
	1. Технологический процесс приготовления холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. 2. Технологический процесс приготовления компотов из фруктов. фруктов в сиропе. 3. Технологический процесс приготовления железированных сладких блюд. 4. Технологический процесс приготовления замороженных сладких блюд. 5. Технологический процесс приготовления сложных холодных напитков. 6. Правила подачи сложных холодных блюд.		
	Практические занятия	28	2,3
	1. Решение ситуационных задач. 2. Разработка новых видов сложных холодных десертов. 3. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов. 4. Приготовление начинок, глазури, сладких соусов и сиропов. 5. Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. 6. Приготовление компотов и фруктов в сиропе. 7. Приготовление сложных железированных сладких блюд. 8. Приготовление замороженных сладких блюд. 9. Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков.		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации напитков и соусов»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких железированных блюд. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные и холодные десерты. (на выбор обучающегося) Самостоятельное изучение материала по теме: « Технологический процесс приготовления железированных сладких блюд », пользуясь основной и	20	

	дополнительной литературой.		
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание	44	2,3
	1. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. 2. Технологический процесс приготовления суфле, пудингов. 3. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из яблок. 4. Технологический процесс приготовления овощных кексов, каши гурьевской. 5. Технологический процесс приготовления десертов фондю. 6. Технологический процесс приготовления десертов фламбе. 7.. Правила подачи сложных горячих блюд. 8. Технологический процесс приготовления горячих напитков. 9. Правила подачи горячих напитков. 10. Технологический процесс производства готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 11. Контрольная работа: технология приготовления сложных горячих десертов		
	Практические занятия	36	2,3
	1. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков. 2. Решение ситуационных задач 3. Решение ситуационных задач. 4. Разработка новых видов сложных горячих десертов. 5. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов. 6. Приготовление суфле в ассортименте. 7. Приготовление пудингов в ассортименте. 8. Приготовление горячих блюд из яблок. 9. Приготовление овощных кексов и каши гурьевской. 10. Приготовление шоколадно-фруктового фондю. 11. Приготовление ягодного фламбе. 12. Приготовление горячего чая с лимоном и с жасмином. 13. Приготовление горячего шоколада, какао 14. Приготовление кофе с мороженым, со сливками 15. Приготовление холодного чая, и лимонного напитка		
Тематика самостоятельной работы	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации сладких горячих десертов»;	16	

	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску ягодного фламбе, шоколадно – фруктового фондю. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные и горячие десерты. Самостоятельное изучение материала по теме: «Компоты и кисели, особенности приготовления и подачи в русской кухне», пользуясь основной и дополнительной литературой.		
Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.	Содержание	7	2
	1. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых холодных и горячих десертов. 2. Сроки условия хранения готовых холодных и горячих десертов 3. Контрольная работа		
	Практические занятия	4	2,3
	1. Оценка качества продуктов физико-химическими методами. 2. Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами.		
Тематика самостоятельной работы Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Работа со справочником технолога. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов. Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации сладких блюд»;		16	
Примерная тематика домашних заданий Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Подготовка докладов: «История происхождения блюда «Каша гурьевская», «История и современность овсяного киселя». Ознакомление с ассортиментом, способами приготовления и подачи горячих и холодных сладких блюд в кухнях народов мира с учетом национальных особенностей с использованием Интернет-ресурсов, периодических изданий. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.			
Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном горячем цехах доготовочного предприятия; - ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением		72	3

производственного инвентаря; - выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов; - изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - изучение правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов; - изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции.		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем и холодном цехах ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем и холодном цехах; - самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - принятие самостоятельных решений по подбору вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - принятие организационных решений по процессам приготовления сложных холодных и горячих десертов; - самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложных холодных и горячих десертов; - применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных и горячих десертов; - оформление нормативно-технологической документации; - предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.	72	3
Итого	178	
Самостоятельная работа	64	
Консультации	25	
Всего:	267	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **«Технологии приготовления пищи»:**

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления холодных и горячих десертов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ -06;
- холодильный шкаф;
- жарочный шкаф;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- взбивальная машина;
- машина для нарезки продуктов;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы.

Оборудование **учебного кулинарного цеха:**

- мясорубка МИМ -82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат;
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;

- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

28. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
29. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2010
31. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
32. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
33. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
34. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
35. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основные источники

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М.: Издательский центр «Академия» 2012
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2012.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2012.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство, 2012

3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс,2010
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2011.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2010

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking5>
2. <http://www.say7.info/cook/kitchen/43-Desertyi-napitki/>
3. <http://eda-server.ru/cook-book/desert/index.html>
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82>
5. <http://www.bankreceptov.ru/dess/>
6. <http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/>
7. <http://nyamnya.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - правильность приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов;	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на

		лабораторно-практических занятиях;
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- знание ассортимента сложных горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов; - знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;	- Тестирование; - Контрольная работа; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Контрольное тестирование;

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

(освоенные общие компетенции)		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерные презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении

		компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
образовательное профессиональное образовательное
”Шебекинский агротехнический ремесленный техникум”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.05
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ»**

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

2017 г.

Содержание

1. Паспорт программ учебной и производственной практик ПМ. 05.....	4
2. Результаты освоения программ учебной и производственной практик ПМ. 05.....	7
3. Тематический план и содержание программ учебной и производственной практик ПМ. 05	8
4. Условия реализации программ учебной и производственной практик ПМ. 05.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения программ учебной и производственной практик ПМ. 05.....	17

1.Паспорт программ учебной и производственной практик ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Количество часов формируется в соответствии с базисным учебным планом

Вид практики	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Всего
учебная				7 семестр 72 ч	72
производственная				8 семестр 72ч	72

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет.

2.Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.05. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию

ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименов ан. ПМ	Кол. часов в по ПМ	Виды работ	Наименов ан. тем учебной практики	Кол. часов по тема м
ПК 5.1 ПК 5.2	ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	– расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – проведение органолептической оценки качества продуктов; – проведение расчетов по формулам; – выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования; – сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; – соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов.	12
ПК 5.2, ПК 5.1	-		– выбор и варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; – принять решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; – соблюдение основных критерий оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; – применять органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; – применять методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; – соблюдать технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых,	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов. Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных	48

			ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; — соблюдать технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; — соблюдать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; — применять варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; — применять варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; — готовить начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; — применять варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; — соблюдать температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	горячих десертов	
ПК5.1 ПК5.2			— применять контроля качества и безопасности готовой продукции; — проводить оценку качества и безопасность готовой продукции; — оформлять документацию; — соблюдать требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; — соблюдать требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.	6
Дифференцированный зачет					6

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК 5.1	ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	72	– расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – органолептически оценивать качество продуктов; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; – температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов.	12
ПК 5.2 ПК 5.1	-		– выбор и варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; – принять решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; – соблюдение основных критерий оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; – применять органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; – применять методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; – соблюдать технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; – соблюдать технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов. Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов	42

			- каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - соблюдать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - применять варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - применять варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - готовить начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - применять варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - соблюдать температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;		
ПК5.1 ПК 5. 2,			- применять контроля качества и безопасности готовой продукции; - проводить оценку качества и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; - соблюдать требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - соблюдать требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.	12
			Дифференцированный зачет		6

Содержание учебной практики

Виды работ		Кол. часов	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
		72		
1	Приготовление «ягоды свежие с сахаром», «яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами»	6	ПК 5.1	ОК.1 - ОК.9
2	Приготовление «кисель из земляники, малины, ежевики», «желе из молока»	6	ПК 5.1	ОК.1 - ОК.9
3	Приготовление «мусс лимонный», «самбук яблочный или сливовый»	6	ПК 5.	ОК.1 - ОК.9
4	Приготовление «крем ванильный из сметаны», «сливки взбитые»	6	ПК 5.1	ОК.1 - ОК.9
5	Приготовление «суфле ванильное, шоколадное, ореховое»	6	ПК5.1,ПК 5.2	ОК.1 - ОК.9
6	Приготовление «яблоки в тесте жаренные», «яблоки запеченные со сливками»	6	ПК 5.1,ПК5.2	ОК.1 - ОК.9
7	Приготовление «шарлотка с яблоками»	6	ПК 5.1	ОК.1 - ОК.9
8	Приготовление «мороженное сюрприз», «какао с молоком сгущенным»	6	ПК 5.1	ОК.1 - ОК.9
9	Приготовление «шоколад», «шоколад со взбитыми сливками»	6	ПК 5.1,ПК5.1	ОК.1 - ОК.9
10	Приготовление «гренки с плодами и ягодами», «коктейль молочный с сиропом»	6	ПК 5.1,ПК5.1	ОК.1 ОК.9
11	Приготовление «яблоки в слойке», «коктейль молочный с мороженым»	6	ПК 5.1	ОК.1 ОК.9
12	Дифференцированный зачет приготовление «коктейль молочный с мороженым», «яблоки в тесте жаренные», «яблоки запеченные со сливками»	6	ПК 5.1,ПК5.2	ОК.1 ОК.9

Содержание производственной практики

Виды работ		Кол. часо в 72	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Организация рабочего места. Приготовление «холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.»	6	ПК 5.1	ОК.1 – ОК.9
2	Организация рабочего места. Приготовление «сложных желированных сладких блюд»	6	ПК 5.1	ОК.1 – ОК.9
3	Организация рабочего места. Приготовление суфле в ассортименте	6	ПК 5.	ОК.1 – ОК.9
4	Организация рабочего места. Приготовление пудингов в ассортименте	6	ПК 5.1	ОК.1 – ОК.9
5	Организация рабочего места. Приготовление овощных кексов и каши гурьевской.	6	ПК5.1,ПК 5.2	ОК.1 – ОК.9
6	Организация рабочего места. Приготовление шоколадно-фруктового фондю.	6	ПК 5.1,ПК5.2	ОК.1 – ОК.9
7	Организация рабочего места. Приготовление ягодного фламбе.	6	ПК 5.1	ОК.1 – ОК.9
8	Организация рабочего места. Приготовление горячего шоколада, какао, кофе с мороженым, со сливками	6	ПК 5.1	ОК.1 – ОК.9
9	Организация рабочего места. Приготовление холодного чая, и лимонного напитка, горячего чая с лимоном и с жасмином.	6	ПК 5.1,ПК5.1	ОК.1 – ОК.9
10	Организация рабочего места. Приготовление чизкейка	6	ПК 5.1,ПК5.1	ОК.1 – ОК.9
11	Организация рабочего места. Провести Оценку качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков	6	ПК 5.1	ОК.1 – ОК.9
12	Дифференцированный зачет приготовление «шоколадно-фруктового фондю.», «горячего шоколада, какао, кофе с мороженым, со сливками», «лимонного напитка»	6	ПК 5.1,ПК5.2	ОК.1 – ОК.9

4. Условия реализации учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов »

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной практики профессионального модуля осуществляется в лаборатории «Поваров, кондитеров» ОГАПОУ ШАРТ, площадью 120 м.кв., имеющей 15 рабочих мест. Лаборатория оснащена:

- ученическими партами, стульями, настенной доской, раздаточными столами.
- инструментами, приспособлениями, оборудованием для приготовления различных блюд, разделочными столами, контрольно-измерительными приборами (весами), газовыми плитами, протирачной машиной, электрической мясорубкой, электрическими миксерами.
- наглядными пособиями: макетами изделий, стендами различного содержания, таблицами, инструкционно-технологическими картами, муляжами различных кулинарных изделий, наглядные пособия (необходимые для получения специальности «технолог производства общественного питания»)
- дидактическими материалами для работы обучающихся: карточки – задания, обучающие таблицы, материалы на печатной основе.
- мультимедийным оборудованием: компьютер, набор дисков с программами, экран, проектор.
- рабочим местом куратора и мастера производственного обучения, оборудованным устройствами для демонстрации объемных наглядных пособий, позволяющими демонстрировать их в различных положениях, со всех сторон, а также аппаратурой, техническими средствами обучения и устройством для дистанционного управления.

Мастерская обеспечена комфортной внешней средой учебного процесса:

- площадь – 120 м.кв.
- объем - 500м.куб.
- освещенность – 300лк(60 Вт/м.кв)
- цветовая гамма – светлые тона;
- акустика – хорошая.
- температура – 18-22 град.С
- влажность – 40-60 %
- воздухообмен – 100%
- расположение рабочих мест – с освещенной стороны.
- санитарно-гигиеническое состояние – шкафы для переодевания, умывальник, исправная канализация, место для уборочного инвентаря.
- эстетическое оформление – хорошее.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология

продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров- наставников.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт, по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержден приказом Министерство образования и науки РФ от 02.08.2013г. №683 ;
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции М.: Издательский центр «Академия»2012
3. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» М., ПрофОбрИздат. 2012
- 4.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания» М.:Издательский центр «Академия» 2014

Дополнительные источники:

- 1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М,; «Академа» 2012
- 2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011
- 3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М,; 2009

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий, в лаборатории поваров, кондитеров техникума или на базовом предприятии общественного питания. Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, как метод итогового контроля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

1. Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или средне - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;

2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастерами производственного обучения, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля ПМ.05 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК 2. Организовывать и	- знание ассортимента сложных горячих десертов;	- Экспертное

проводить приготовление сложных горячих десертов.	- знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов; - знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;	наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерные презентации	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06
«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 52 часов;
консультации – 20 часов;
производственная практика – 36 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
ПК 1-5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	216	144	36	-	52	30+20	-	-
	Производственная практика, часов								36
	Всего:	216	144	36	-	52	50	-	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.06. Организация работы структурного подразделения		216	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации		78	
Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание	10	2,3
	1. Цели, задачи и сущность управленческой деятельности. 2. Роль менеджера в управлении организацией 3. Современные подходы в менеджменте.		
Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовить реферат на тему: «Роль менеджера в управлении организацией»	4	
Тема 1.2 Функции менеджмента. Управленческий цикл.	Содержание	12	2,3
	1. Функции управления. 2. Функция планирования. 3. Функция организации. 4. Организационные структуры управления. 5. Функция мотивации.		
	Практические занятия	1	
	1. Решение ситуационных задач	1	

Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Самостоятельное изучение материала по теме: « Организационные структуры управления », пользуясь основной и дополнительной литературой. Подготовка доклада по материалам периодической печати о типах стратегий применяемых отечественными организациями.	12	
Тема 1.3 Система методов управления и управленческих решений	Содержание	12	2,3
	1. Методы управления. 2. Методы принятия управленческих решений. 3. Контрольная работа: современный менеджмент. Система методов управления.		
	Практические занятия	4	
	1. Принятие управленческого решения с использованием метода «мозговой штурм». 2. Анализ и оценка эффективности различных методов принятия управленческих решений.		
Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление процедурной программы принятия любого управленческого решения.	6	
Тема 1.4 Руководство: власть и партнерство	Содержание	10	2,3
	1. Руководство и власть. 2. Лидерство и личное влияние. 3. Стили управления и типы руководителей. 4. Управление конфликтами в организациях.		
	Практические занятия	4	
	1. Выявление лидерских качеств. Решение ситуационных задач на определение стиля управления 2. Анализ конфликтных ситуаций в управлении.		
Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить сообщение по теме: «Стили управления и типы руководителей»	10	

	Изучение самостоятельно темы: «Составление организационной структуры управления Вашего учебного заведения (или предприятия общественного питания)» Изучение самостоятельно темы: «Составление инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации.»		
Тема 1.5 Современный подход к созданию предприятия в сфере общественного питания	Содержание	10	2,3
	1. Сертификация услуг общественного питания. 2. Маркетинг в общественном питании. 3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. 4. Мерчандайзинг в общественном питании. 5. Рекламное продвижение предприятия общественного питания на рынке.		
Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Изучить самостоятельно тему: «Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд». Подготовка письменного сообщения о проведении предварительного, текущего и заключительного контроля в Вашем предприятии общественного питания	4	
Тема 1.6. Основы научной организации труда	Содержание	12	2
	1. Персонал предприятия общественного питания.. 2. Основные приемы организации работы исполнителей. 3. Схема управления предприятием. 4. Контрольная работа: создание предприятия в сфере общественного питания. Организация труда.		
	Практические занятия	2	2,3
	1. Определение численности работников производства с учётом производственной программы. 2. Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени.		
Тема 1.7. Экономическая	Содержание	14	2,3

эффективность работы предприятия	1. Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания. 2. Планирование: сущность, назначение, задачи. 3. Бизнес-план. 4. Экономическая эффективность работы предприятия. 5. Доходы и прибыль предприятия общественного питания. 6. Издержки обращения предприятия общественного питания. 7. Налогообложение предприятий общественного питания. 8. Контроль за деятельностью предприятия общественного питания.		
	Практические занятия	9	
	1. Изучение структуры и содержание бизнес-плана, методологических основ его разработки 2. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий общественного питания. 3. Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота. 4. Расчет издержек производства и обращения на предприятии общественного питания. 5. Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия.		
Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление организационной структуры управления предприятия общественного питания (где проходили последнюю практику) Изучить самостоятельно: «Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд.»	8	
Тема 1.8. Формы и система оплаты труда.	Содержание	10	2
	1. Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. 2. Трудовые отношения в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. 3. Анализ и планирование расходов на оплату труда. 4. Документальное оформление расчетов по оплате труда.		
	Практические занятия	4	2,3
	1. Расчет заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок. 2. Расчет удержаний из заработной платы.		

Тематика самостоятельной работы	Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовка доклада по теме: « Анализ и планирование расходов на оплату труда ».	8	
Тема 1.9 Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания	Содержание	18	2
	1. Материальная ответственность на производстве. 2. Документы учета. 3. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. 4. Расчет выхода готовых изделий. 5. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. 6. Плановое меню. 7. Ценообразование в общественном питании. 8. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. 9. Учет поступления сырья на производстве. 10. Документальное оформление операций производства. 11. Инвентаризация продукции на производстве. 12. Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре. 13. Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов. 14. Учет предметов материально-технического оснащения. 15. Контрольная работа: принципы организации и учета на предприятиях общественного питания. Формы и системы оплаты труда.		
	Практические занятия	12	

	1. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов, расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке, выход готовых изделий из мяса и мясопродуктов, птицы. 2. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов, расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке, выход готовых изделий из рыбы и морепродуктов. 3. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов, расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке, выход готовых изделий из овощей, грибов, плодов, ягод. 4. Составление отчета товарно-материальных ценностей. 5. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия. 6. Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.		
Тематика самостоятельной работы Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения Управление структурным подразделением организации на любую из изученных тем.		4	
Примерная тематика домашних заданий Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Подготовка рефератов: «Инвестиционная привлекательность предприятий общественного питания», «Расчет НДС и налога на прибыль», «Расчет единого социального налога» Описание поведения человека, который в определенных ситуациях проявляет лидерские качества. (Это задание можно выполнить на примере профессиональной деятельности или событий описанных в художественной и иной литературе). Составление оптимальной модели общения с воображаемым собеседником. Составление плана проведения совещания, переговоров Составить бизнес-план предприятия общественного предприятия по разделам (по заданию преподавателя) Изучить государственное регулирование процесса ценообразования Расчет налога на имущество организаций и единого социального налога. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учётом производственной программы цеха. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.			
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ		36	3

Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия. 2. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать её описание. 3. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей. 4. Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана предприятия. 5. Изучить Положение по оплате труда. 6. Изучить систему цен и методы стимулирования сбыта. 7. Принять участие в расчете основных экономических показателей работы предприятия. 8. Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения предприятия общественного питания. 9. Принять участие в составлении плана текущей работы подразделения. Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии. Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие. 10. Изучить порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы. 11. Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия). 12. Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия. 13. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период. 14. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок. 15. Принять участие в составлении товарно-денежного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли. 16. Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета 17. Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям. 18. Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения. 19. Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем. 20. Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.		
Итого	144	
Самостоятельная работа	52	
Консультации	20	
Всего:	216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Основ экономики, менеджмента, маркетинга»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем по научной организации труда, системе менеджмента, структуре управления предприятием;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности). Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

36. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
37. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
38. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
39. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
40. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
41. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
42. Гражданский кодекс РФ ч. 1 и 2
43. Налоговый кодекс РФ ч. 1 и 2
44. Трудовой кодекс РФ
45. Таможенный кодекс РФ

46. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями, от 09.01.99 №2-ФЗ
47. ФЗ РФ «О лизинге» от 29.10.98 №164-ФЗ
48. ФЗ РФ «О государственном регулировании внешнеторговой деятельности» от 13.10.95 №157-ФЗ (с изменениями от 08.07.97, 10.02.99)
49. ФЗ РФ «О мерах по защите экономических интересов Российской Федерации при осуществлении внешней торговли товарами» от 14.04.98.№63-ФЗ, с изменениями от 26.12.05 №189-ФЗ
50. ФЗ РФ «Об иностранных инвестициях» от 09.07.99, с изменениями от 21.03.02, 25.07.02, 08.12.03
51. Методические рекомендации по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги. Утв. Минэкономики РФ 06.12.95 № СИ-484/7-982/.
52. Инструкция по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание. Утв. Госкомстатом России от 01.04.96 №25.
- 53.ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2010
- 54.Квалификационный справочник должностей служащих. - М.: ИНФРА-М,2001

Основные источники

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М.: КНОРУС 2013
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности М.: Издательский центр «Академия» 2012.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария .М.: Издательский центр «Академия» 2012
- 4.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания .М: Альфа-М: ИНФАРМ-М 2013

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»
4. «Финансовая газета с приложениями»
5. «Экономическая газета».

Интернет-ресурсы:

1. ru.wikipedia.org/wiki/Менеджмент
2. www.chtotakoe.info/.../menedzher_161.html
3. www.kontrolnaja.ru/.../management/8719
4. www.100menu.ru/
5. www.allcafe.info/education/2006-10/346/

6. sam.rosrabota.ru/resume/full/110798/
7. coolreferat.com/Управление_предприятием_сферы_услуг
8. nsk-com.ru/prmenedzhment/82860_82863/
9. www.disszakaz.com/.../sovershenstvovanie_ekonomicheskikh_metodov_upravleniya_predpriyatiyami_obshchestvennog.
10. www.buh.ru/document-376
11. www.knigisosklada.ru/.../Buhgalterskiy-uchet-v-obshchestvennom-pitanii/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических работников, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в год.

Требования к квалификации педагогических работников, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - участие в планировании работы структурного подразделения; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - <i>устный и письменный опрос;</i> - <i>решение экономических задач;</i> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - <i>тестирование</i>
ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	- <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;</i> - <i>тестирование по темам МДК;</i> - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам.
ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - <i>решение ситуационных задач;</i>

	исполнителями;	
ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - <i>решение ситуационных задач;</i> - <i>Контрольная работа;</i> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира; - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - правильность выполнения расчетов выхода продукции в ассортименте;	- Контрольная работа; - <i>решение ситуационных задач;</i> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - отчеты по практическим работам.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на

задач, оценивать их эффективность и качество.	технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
"Шебекинский агротехнический ремесленный техникум"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.06
«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ »**

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

2017 г.

Содержание

4. Паспорт программы производственной практики ПМ.06.....	4
5. Результаты освоения программы производственной практики ПМ.06.....	6
6. Тематический план и содержание программы производственной практики ПМ.06.....	7
7. Условия реализации программы производственной практики ПМ.06.....	9
8. Контроль и оценка результатов программы производственной практики ПМ.06.....	11

Паспорт программы производственной практики ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения» - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Количество часов формируется в соответствии с базисным учебным планом

Вид практики	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Всего
производственная			5 семестр 36 ч		36

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет.

2.Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.06. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППСЗ по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. Тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем производств. практики	Кол. часов по темам
ПК 6.1	Организация работы структурного подразделения	36	- принятия управленческих решений; - участвовать в планировании основных показателей производства; - вести табель учета рабочего времени работников;	Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента Тема 1.2 Функции менеджмента. Управленческий цикл	6
ПК 6.2 ПК 6.3			- рассмотреть принципы и виды планирования работы бригады (команды); - рассмотрение основные приемы организации работы исполнителей; - освоить дисциплинарные процедуры в организации; - применять правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - рассмотреть нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - рассмотреть формы документов, порядок их заполнения;	Тема 1.3 Система методов управления и управленческих решений Тема 1.4 Руководство: власть и партнерство	6
ПК 6.4			- рассмотреть формы документов, порядок их заполнения; - освоить методику расчета выхода продукции; - освоить расчеты и экономические показатели структурного подразделения организации; - рассмотреть организацию рабочих места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей;	Тема 1.5 Современный подход к созданию предприятия в сфере общественного питания Тема 1.6. Основы научной организации труда	12

ПК. 6.5			освоение структуры издержек производства и пути снижения затрат; рассмотреть методику расчета заработной платы; рассмотреть методики расчета экономических показателей - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; планирование работы структурного подразделения (бригады); оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	Тема 1.7. Экономическая эффективность работы предприятия Тема 1.8. Формы и система оплаты труда. Тема 1.9 Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания	6
Дифференцированный зачет					6

Содержание производственной практики

Виды работ		Кол. часо в 36	Осваиваемые компетенции	
			знать	уметь
1	Анализ и оценка эффективности различных методов принятия управленческих решений.	6	ПК.6.1	ОК.1 - ОК.9
2	Анализ конфликтных ситуаций в управлении.	6	ПК.6.2	ОК.1 - ОК.9
3	Определение численности работников производства с учётом производственной программы.	6	ПК.6.3	
4	Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени.	6	ПК.6.4	ОК.1 - ОК.9
5	Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий общественного питания.	6	ПК.6.5	ОК.1 - ОК.9
6	Дифференцированный зачет: Рассчитать количество потребителей и количество блюд для столовой при учебном заведении на 120 посадочных мест	6	ПК.6.1;ПК6.2; ПК6.3;ПК6.4; ПК6.5	ОК.1 - ОК.9

4.Условия реализации учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения»

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров- наставников.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М.: КНОРУС 2013
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности М.: Издательский центр «Академия» 2012.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария .М.: Издательский центр «Академия» 2012
- 4.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания .М: Альфа-М: ИНФАРМ-М 2013

Дополнительные источники:

- 1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М,; «Академа» 2012
- 2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011
- 3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М,; 2009

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий на базовом предприятии общественного питания.

Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы

микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен, как метод итогового контроля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

1. Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или среднее - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;

2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации;

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.06«Организация работы структурного подразделения»

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется куратором, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля ПМ.06 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата(виды ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1.	-Участвовать в планировании основных показателей производства; –рассчитывать выход продукции в ассортименте; –вести табель учета рабочего времени работников; –рассчитывать заработную плату;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);
ПК 6.2.	- Планировать выполнение работ исполнителями; –принципы и виды планирования работы бригады (команды); –основные приемы организации работы исполнителей; –способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; –дисциплинарные процедуры в организации; –правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; –нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);
ПК 6.3.	- Организовывать работу трудового коллектива. –формы документов, порядок их заполнения; –методику расчета выхода продукции; –порядок оформления табеля учета рабочего времени; –методику расчета заработной платы; –структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);

ПК.6.4	-Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями; –разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; –оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);
ПК.6.5	- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию; –планирования работы структурного подразделения (бригады); –оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); –принятия управленческих решений;	-Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка куратора при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)

		практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений наставника за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений наставника за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	квалификации	образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений наставника за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Осуществление планирования внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07**

**«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)»**

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар)**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
- ПК.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
- ПК.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК.5 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК.6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
- ПК.7 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
- ПК.8 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК.9 Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК.10 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК.11 Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК.12 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК.13 Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
- ПК.14 Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
- использовать различные приемы оформления и подачи готовых блюд;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд;
- выбирать способы хранения полуфабрикатов и готовых блюд с соблюдением температурного режима;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать полуфабрикаты и готовые блюда;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часов;

консультации – 40 часов;

учебная практика – 108 часов;

производственная практика – 144 часа.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Выполнение работ по профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 11	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля **Выполнение работ по профессии «Повар»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, консультации		Учебная, часов	Производственная,
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-3.3	МДК 07.01. Организация процесса и приготовления полуфабрикатов для простых кулинарных блюд	162	108	42	-	34+20	-		
ПК 4.1-6.5	МДК 07.02. Организация процесса и приготовления и приготовление простых кулинарных блюд	234	156	65	-	58+20	-		
	Учебная практика							108	
	Производственная практика, часов								144
	Всего:	396	264	107	-	132	-	108	144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (повар)		162	
МДК 07.01. Организация процесса и приготовления полуфабрикатов для простых кулинарных блюд		108	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощного сырья	Содержание	11	3
	1. Основные понятия профессиональной кулинарии. 2. Термины и определения профессиональной кулинарии 3. Значение овощей, плодов и грибов в питании. 4. Организация работы овощного цеха. 5. Оборудование используемое в овощном цеху 6. Технологический процесс обработки плодов и грибов.		
	Практические занятия	9	

	1. Органолептическая оценка годности овощей и грибов. 2. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. 3. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей. 4. Обработка и нарезка плодовых овощей и грибов. 5. Обработка и нарезка плодовых овощей и грибов. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	14	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбного сырья	Содержание	10	3
(1 семестр)	1.Значение рыбы в питании. 2. Значение нерыбного водного сырья 3. Организация работы технологической линии по обработке рыбы. 4. Первичная обработка и способы разделки рыбы. 5.Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы. 6. Контрольная работа: значение овощей, плодов и грибов и рыбы в питании		
	Практические занятия	4	3
	1.Органолептическая оценка качества рыбного сырья. 2.Механическая кулинарная обработка рыбы.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить сообщение на тему: «Значение рыбы в питании», «Полуфабрикаты из рыбы»	8	
Тема 1.3. Механическая	Содержание	26	2,3

кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы (2 семестр)	1. Значение мяса и домашней птицы в питании человека. 2. Организация рабочего места в мясном цехе при обработке мяса, мясопродуктов, домашней птицы. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки мясопродуктов. 5. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. 6. Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из свинины. 7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины. 8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 9. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы свинины. 10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. 11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы баранины. 12. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из домашней птицы. 13. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса говядины и свинины 14. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса баранины. 15. Контрольная работа: «Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы»		
	Практические занятия	18	3
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 2. Требования к качеству и сроки хранения мяса и полуфабрикатов из него. 3. Приготовление полуфабрикатов: лангет, шницель, отбивная. 4. Приготовление полуфабрикатов: азу, гуляш, шашлык, люля-кебаб. 5. Приготовление полуфабрикатов: тефтели, котлеты. 6. Приготовление полуфабрикатов: котлеты пожарские, шницель столичный.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.	8	

	Составление технологических схем приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины, из домашней птицы.		
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы. (3 семестр)	Содержание	14	3
	1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы говядины. 3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины. 4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы домашней птицы. 5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов азу, шашлык, гуляш. 6. Контрольная работа: «Механическая кулинарная обработка рыбы, мяса, птицы»		
Самостоятельная работа	Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения тем 1.3, 1.4.	4	
Тема 1.5 Закрепление материала по темам: Механическая кулинарная обработка овощного сырья, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Содержание	9	3
	1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из корнеплодов. 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из клубнеплодов и грибов. 3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. 4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, и домашней птицы. 5. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы.		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление полуфабрикатов из картофеля и моркови соломка, брусочки, кубик. 2. Приготовление полуфабрикатов: антрекот, ромштекс. 3. Приготовление полуфабрикатов: котлета по-киевски, биточки		
	Самостоятельная работа	8	
	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление технологических схем приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины.		

Примерная тематика домашних заданий Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов из дичи с использованием Интернет-ресурсов. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.			
Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в овощном и мясо-рыбном цехах; - изучение способов обработки овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, овладение умениями и навыками по приготовлению полуфабрикатов; - изучение норм отходов при обработке овощей, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов; - первичная обработка туш скота и домашней птицы;		36	3
Производственная практика Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем и холодном цехах; - участие в работах по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц и творога, теста, супов и соусов, рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; - изучение работы повара горячего и холодных цехов ; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.		72	
Консультации		20	
Раздел 2. ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (повар)		234	

МДК 07.02. Раздел 2. Организация процесса и приготовления и приготовление простых кулинарных блюд		156	
Тема 2.1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	Содержание	13	2,3
	1. Значение блюд из овощей и грибов в питании. 2. Организация работы соусного отделения горячего цеха. 3. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. 4. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов. 5. Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. 6. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей и грибов.		
	Практические занятия.	4	3
	1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации».	4	
Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1 семестр)	Содержание	4	2,3
	1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании. 2. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из круп, бобовых.		
	Практические занятия	12	2,3
	1. Технология приготовления каш различных консистенций и гарниров из круп. 2. Технология приготовления блюд из каш. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. 5. Проведение бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	6	

	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить сообщение на тему: «значение блюд и гарниров из макаронных, бобовых, яиц, творога, теста в питании»		
	Содержание	12	2,3
	1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 2. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из круп, бобовых. 3. Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы. 4. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. 5. Технологический процесс приготовления простых блюд из яиц. 6. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога. 7. Технологический процесс подготовки сырья к производству мучных изделий		
Тема 2.3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Практические занятия	9	3
	1. Приготовление каши рисовой молочной, крупеник гречневый, бобовые в соусе, макарон с сыром 2. Приготовление приготовления омлета с ветчиной, творожная масса с изюмом 3. Приготовление сырников запеченных со сметанной 4. Приготовление «творожных шариков», запеканки творожной		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Ознакомление с технологией приготовления блюд из творога, яиц, бобовых с использованием Интернет-ресурсов. Составление тестовых заданий по теме «Блюда из каш».	12	
	Содержание	7	
	1. Процесс подготовки вспомогательного сырья к производству мучных изделий 2. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него. 3. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.		

	4. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.		
	Практические занятия	7	
	1. Приготовление каши рисовой молочной, крупеник макарон с сыром 2. Приготовление пирожков жаренных с капустой, печенных с повидлом 3. Приготовление пельменей и вареников с картофелем, блинчиков с мясом		
Тема 2.3. Технология приготовления супов и соусов	Содержание	12	2,3
	1. Значение супов и соусов в питании. 2. Организация рабочего места повара при приготовлении супов и соусов. 4. Технология приготовления супов, борщей, щей, рассольников. 5. Технология приготовления соуса красного и белого основного и его производных.		
	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление бульонов и отваров: костного, мясо-костного, мясного, рыбного, куриного, грибного и овощного отваров. 2. Приготовление: щи суточные, борщ сибирский, суп –лапша домашняя. 3. Приготовление соуса красного основного, белого основного, молочного, сметанного.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление технологических схем приготовления щей, борщей, рассольников. Подготовить компьютерную презентацию по изученным темам	12	
Тема 2.4. Технология приготовления блюд из рыбы	Содержание	14	2,3
	1. Значение блюд из рыбы в питании. 2. Организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы. 3. Блюда из отварной, припущенной и жареной тушеной рыбы. 4. Блюда из рыбной котлетной массы.		
	Практические занятия:	8	2,3

	1. Приготовление блюд из вареной, припущенной жареной и запеченной рыбы. 2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы. Составление кроссворда по теме «Блюда из рыбной котлетной массы»	8	
Тема 2.5. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	8	2,3
	1. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. 2. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. 3. Технология приготовления блюд из домашней птицы. 4. Блюда из мяса и рыбы.		
	Практические занятия:	12	3
	1. Приготовление отварных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и мясопродуктов. 2. Приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы.		
Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из рыбы и мяса». Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения изученных тем.	6	
Тема 2.6. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание	17	3
	1. Организации рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок. 2. Технологический процесс приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Технология приготовления салатов и винегретов из сырых и отварных овощей. 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. 4. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса.		
	Практические занятия:	12	

	1. Приготовление бутербродов с рыбой, закусок из овощей, яиц и грибов. 2. Приготовление простых холодных блюд и закусок из рыбы. 3. Приготовление простых холодных блюд и закусок из мяса.		
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Ознакомление с технологией приготовления салатов и закусок с использованием Интернет-ресурсов. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения тем.		10	
Примерная тематика домашних заданий Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу. Формулирование ответов на контрольные вопросы к лабораторно-практическим работам, используя конспекты лекций, методические рекомендации и специальную литературу. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Подготовка сообщения о современных способах сервировки и подачи кофе с использованием Интернет-ресурсов. Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.			
Учебная практика Виды работ - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - приготовление и отпуск каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - приготовление и отпуск простых блюд из яиц и творога; - приготовление и отпуск простых блюд из теста с фаршем; - приготовление и отпуск бульонов и отваров; - приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников; - приготовление и отпуск супов <i>картофельных</i>: с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, <i>супа рыбного, с фрикадельками, супа-лапши домашней на курином и грибном бульонах</i>; - особенности приготовления <i>супа овощного и крестьянского</i>; - приготовление и отпуск молочных и сладких супов; - приготовление и отпуск супов холодных и из концентратов;		72	3

- приготовление соуса красного и белого основного и их производных; - приготовление молочных и сметанных соусов; -приготовление соусов на растительном масле и уксусе; - использование охлажденных, замороженных отдельных ингредиентов для супов и соусов; - приготовление и отпуск отварных и припущенных блюд из рыбы; - приготовление и отпуск жареных, тушеных, запеченных блюд из рыбы; - приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы; - приготовление и отпуск отварных и припущенных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней и птицы; - приготовление и отпуск жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней и птицы; - приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы мяса и домашней птицы; - приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - приготовление салатов и винегретов; - приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса; - приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд; - приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков; - приготовление сладких блюд и напитков из концентратов; - органолептическая оценка качества готовой продукции и проведение бракеража;		
Производственная практика Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятия; - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах; - изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем и холодном цехах; - участие в работах по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц и творога, теста, супов и соусов, рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; - изучение работы повара горячего и холодных цехов ; - сопровождение ведения технологического процесса; - оформление технологической документации; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве.	72	3
Итого	264	
Самостоятельная работа	92	
Консультации	40	
Всего:	396	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем первичной обработки овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса, птицы;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:

- мясорубка МИМ 82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- картофелечистка МОК -250;
- овощерезка МРО-50-200;
- весы настольные;
- производственные столы;
- моечные ванны.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- машина по нарезке гастрономических товаров;
- хлебoreзка;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

55. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
56. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
57. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
58. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
59. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
60. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2014.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2013.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.

Дополнительные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2009
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство, 2012
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс, 2009
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на-Дону Феникс, 2011
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА, 2012

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
2. http://prigotovim.org/main/r_myas/
3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>
7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических работников, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в год.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов; - Точность определения годности традиционных видов овощей и грибов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;

ПК 2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - точность определения годности рыбного сырья; - правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ - тестирование - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);
ПК 3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность проведения оценки качества основных	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- Оформление результатов лабораторно-практической работы; - Тестирование;
ПК 4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - Соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и	-Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Тестирование; - Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время

	грибов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации	лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование - Оформление и защита отчета по практической работе
ПК 5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; - правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-

	- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; - выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность проведения бракеража готовых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации	технической документацией - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно- практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.	- правильность подготовки макаронных изделий, яиц, творога к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;

	макаронных изделий, яиц и творога; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд; - точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога; - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц и творога;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	- правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; - соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК 8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	рабочего места по приготовлению бульонов, отваров и простых супов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров, супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров, простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров, супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации.	лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Проверочная работа; - Тестирование;

ПК 9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	- грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; - правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; - соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;	- Тестирование - Текущий контроль в форме: - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.
ПК 10. Готовить простые холодные и горячие соусы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; - точность расчета количества сырья для приготовления соусов;	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Тестирование - Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности).

	- точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации.	
ПК 11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности);

	рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации	
ПК 12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - правильность выполнения действий по	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики (по профилю специальности). - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка умений при

	приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы;	прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики (по профилю специальности); - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно- практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики (по профилю специальности).
ПК 13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятия - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных

	- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации;	работ (по разным видам бутербродов) - Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики -Тестирование;
ПК 14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность организации рабочего места по	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности) ; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения

	приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов, простых холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов, простых холодных блюд и закусок; - точность проведения бракеража готовых салатов, простых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов, простых холодных блюд и закусок; -точность выбора режимов хранения салатов, простых холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации;	действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов); - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ПК 15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых сладких блюд и напитков; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике (по профилю специальности);

	холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд и напитков;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики (по профилю специальности);	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд; - характеризует температурные режимы разных способов приготовления полуфабрикатов и готовых блюд; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников для поиска информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- содержит производственное помещение согласно санитарно-техническим требованиям; - выполняет правила использования дезинфицирующих средств; - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья и приготовлению кулинарных блюд; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики (по профилю специальности);	- Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности) - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)

	- выполняет требования техники безопасности и производственной санитарии.	

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
"Шебекинский агротехнический ремесленный техникум"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ.07
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ
ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)»**

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Содержание

1. Паспорт программ учебной и производственной практик ПМ.07.....	3
2. Результаты освоения программ учебной и производственной практик ПМ.07.....	6
3. Тематический план и содержание программ учебной и производственной практик ПМ.07.....	7
4. Условия реализации программ учебной и производственной практик ПМ.07.....	19
5. Контроль и оценка результатов программ учебной и производственной практик ПМ.07.....	22

1. Паспорт программ учебной и производственной практик ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»- является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности - «повар», выполнения кулинарных работ, и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовке рабочих, служащих по специальности «технология продукции общественного питания», для лиц, имеющих основное общее среднее образование (9кл.)

1.2.Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения профессионального модуля.

Целью и задачей учебной и производственной практик является развитие общих (т.е. закрепление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, посредством практического их применения) и формирование профессиональных компетенций у обучающихся (освоение приемов, способов выполнения операций в практической работе, характерных осваиваемой профессии, наработка навыков и умений) в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии.

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

Иметь практический опыт:

- обработка, нарезка и приготовления блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

Уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов ;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и оформлять традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы ;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд ;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество отдельных блюд

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

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

1.3. Количество часов учебной и производственной практики на освоение профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Количество часов формируется в соответствии с базисным учебным планом

Вид практики	1 курс	2 курс	2 курс	Всего
учебная	2 семестр 36 ч	3 семестр 36ч	4 семестр 36ч	108
производственная		4 семестр 144 ч		144 ч

По окончании каждого вида практик проводится дифференцированный зачет

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.07. является формирование у обучающихся первоначальных практических навыков и умений в рамках модулей ППКРС по основному виду профессиональной деятельности: выполнение кулинарных работ, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 11	Уметь минимизировать отходы
ОК 12	Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.
ОК 13	Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве
ОК 14	Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса
ОК 15	Уметь составлять калькуляцию
ОК 16	Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

3. Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК1.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	12	- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов ; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и оформлять традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	Т.1.Первичная обработка овощей и грибов	6
ПК1.2	-		- рассмотреть ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - освоить характеристику основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - соблюдать технику обработки овощей , грибов, пряностей; - соблюдать способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - соблюдать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдать правила проведения бракеража; - освоить способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - применять правила хранения овощей и грибов; - выбирать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей,	Т.2.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	6

ПК1.3 ПК1.4 ПК1.5	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста .	24	- проверять органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров , и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров ; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп , бобовых, макаронных изделий, яиц , творога , теста.	Т.3.Приготовление зерновых продуктов. Приготовление гарниров и каш .	12
ПК 2.3 ПК2.4 ПК2.5	-		- изучить ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых ,макаронных изделий, молочных и жировых продуктов, яиц , творога . - применять способы минимизации отходов при подготовке продуктов ; - соблюдать температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , яиц , творога , теста; -применять правила проведения бракеража; -применять способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров , температуру подачи ; - применять правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -подбирать виды технологического оборудования и производственного инвентаря , правила их безопасного использования .	Т.4.Приготовление и оформление простых блюд из круп, бобовых , макаронных изделий , яиц, творога, теста .	12
ПК4.1 ПК4.2	Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом.	24	- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы ; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных	Т.5. Первичная обработка всех видов рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из	12

			блюд из рыбы; -оценивать качество готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из рыбы ;	рыбы.	
ПК4.2 ПК4.3	-	48	- освоить классификацию , пищевую ценность, требования к качеству основных рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд ; -соблюдать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовление блюд из рыбы; - соблюдать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы; -соблюдать правила проведения бракеража . -применять способы сервировки и варианты оформления , температуру подачи ; -соблюдать правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; - соблюдать правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из рыбы; -соблюдать температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы ; -подбирать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	Т.6.Пригото вление и оформления блюд из рыбы и морепродукт ов.	12

ПК5.1 ПК5.2	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -оценивать качество готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы;	Т.7. Первичная обработка мяса ,приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	12
ПК5.2 ПК5.3	-		- освоить классификацию , пищевую ценность, требования к качеству основных полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы ; -соблюдать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовление блюд из мяса и домашней птицы; - соблюдать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -соблюдать правила проведения бракеража . -способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи ; -соблюдать правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; -соблюдать правила хранения сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; -применять температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы ; -подбирать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	Т.8. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса , мясопродуктов и домашней птицы.	12
ПК5.4			- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	Т.9. Приготовление и оформление	12

		требованиям к основным блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -оценивать качество готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы ;	простых блюд их мяса, мясопродуктов и домашней птицы	

3.2 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем производств. практики	Кол. часов по темам
ПК1.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	144	-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов ; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и оформлять традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	Т.1.Первичная обработка овощей и грибов.	6
ПК1.2	-		- знать и применять ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству к блюдам и гарнирам из овощей и грибов; - освоить характеристику основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - применять температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; - применять способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей и грибов;	Т.2.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	12
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц ,творога, теста .		- проверять органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров , и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров ; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп , бобовых, макаронных изделий, яиц , творога , теста.	Т.3.Приготовление зерновых продуктов. Приготовление гарниров и каш.	18
ПК	-		- знать и применять ассортимент,	Т.4.Приготовление	18

2.3 ПК 2.4 ПК 2.5			товароведную характеристику и требования к качеству к блюдам из различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц , творога , теста; - знать и применять температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога , теста; - знать и применять способы сервировки , варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров , из круп, бобовых , макаронных изделий , яиц, творога, теста . - использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь , правила их безопасного использования .	ие и оформление простых блюд из круп, бобовых , макаронных изделий , яиц, творога, теста .	
ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление блюд из рыбы		- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы ; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из рыбы; -оценивать качество готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из рыбы ;	Т.5. Первичная обработка всех видов рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	18
ПК 4.2 ПК 4.3			- классифицировать , пищевую ценность, требования к качеству основных блюд из рыбы и морепродуктов; -знать и применять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; -соблюдать последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении блюд из рыбы и морепродуктов ; -знать и применять способы	Т.6. Приготовление и оформления блюд из рыбы и морепродуктов.	18

			сервировки и варианты оформления, температуру подачи , требование к качеству блюд из рыбы и морепродуктов ;		
ПК 5.1 ПК 5.2	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы ; -оценивать качество готовых блюд; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы ;	Т.7. Первичная обработка мяса ,приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	18
ПК5 .2 ПК5 .3			Классифицировать , пищевую ценность, требования к качеству основных полуфабрикатов из мяса мясопродуктов домашней птицы ; - знать и применять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовление полуфабрикатов из мяса , мясопродуктов домашней птицы; - знать и применять последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - знать и применять правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; -знать и соблюдать температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы ;	Т.8. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса , мясопродуктов и домашней птицы.	30
Дифференцированный зачет					6

Содержание учебной практики ПМ.07

№ п/п	Наименование ПМ, тем, видов работ	Кол. часов	Осваиваемые компетенции	
		108	знать	уметь
1	Вводное занятие при освоении ПМ 07»Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	1		ОК.1 – ОК.7
2	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов	5	ПК 1.1. ПК 1.2.	ОК.1 – ОК.7
3	Приготовление картофеля отварного, капусты тушенной, картофеля жареного брусочками	6	ПК 1.2.	ОК.1 – ОК.7
4	Инструктаж по ТБ и ОТ при выполнении работ по теме: «Приготовление и оформление полуфабрикатов из творога, теста, простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий и яиц.	1		ОК.1 – ОК.7
5	Приготовление каши рассыпчатой с луком, и шпиком, приготовление плова	5	ПК 2.1 ПК 2.2.	ОК.1 – ОК.7
6	Приготовление запеканки рисовой, макарон отварных с жиром, сметаной, макарон с томатом	6	ПК 2.3.	ОК.1 – ОК.7
7	Приготовление омлета фаршированного овощами или грибами	6	ПК 2.3. ПК 2.4.	ОК.1 – ОК.7
8	Приготовление сырников из творога, творога с молоком или сметаной, вареников с картофелем.	6	ПК 2.4. ПК 2.5	ОК.1 – ОК.7
9	Приготовление блинов с мясным, творожным. фруктовым фаршем, приготовление оладьей с джемом	6	ПК 2.5	ОК.1 – ОК.7
10	Инструктаж по ТБ и ОТ при выполнении работ по теме: «Первичная обработка всех видов рыб и морепродуктов приготовление полуфабрикатов из рыбы и блюд.	1		ОК.1 – ОК.7
11	Обработка рыбы: щука, сом, карп, скумбрия, путасу	5	ПК 4.1.	ОК.1 – ОК.7
12	Приготовление рыбы (филе) отварной Приготовление рыбы (филе) припущенная, рыбы, жаренной порционными кусками	6	ПК 4.2.	ОК.1 – ОК.7
13	Инструктаж. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	1	ПК 4.2. ПК 4.3	ОК.1 – ОК.7
14	Обработка мяса: свинина, домашней птицы Приготовление зраз отбивных из свинины.	5	ПК 5.1. ПК 5.2.	ОК.1 – ОК.7
15	Приготовление домашней птицы жареной, котлет домашних	6	ПК 5.1. ПК 5.3.	ОК.1 – ОК.7
16	Инструктаж по ТБ и ОТ при выполнении работ по теме: « Приготовление простых супов, соусов, салатов, напитков	1		ОК.1 – ОК.7
17	Приготовление борща с картофелем, щей из квашенной капусты, щей суточных	5	ПК 3.1. ПК 3.2.	ОК.1 – ОК.7

18	Приготовление супа картофельного, супа картофельного с бобовыми	6	ПК 3.1. ПК 3.2.	ОК.1 – ОК.7
19	Подготовка продуктов и приготовление соуса красного основного, белого основного	6	ПК 3.3.	ОК.1 – ОК.7
20	Приготовление соуса сухарного, соуса майонеза, икры овощной	6	ПК 3.4	ОК.1 – ОК.7
21	Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами, салата винегрета овощного, салата сезонного	6	ПК 6.2.	ОК.1 – ОК.7
22	Приготовление яблок и груш со взбитыми сливками с орехами, Приготовление чая, черного с лимоном	6	ПК 7.1. ПК 7.2	ОК.1 – ОК.7
23	Дифференцированный зачет. Приготовление борща с картофелем, рыбы жаренной, картофеля отварного.	6	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 4.1. ПК 4.2.	ОК.1 – ОК.7

3.4. Содержание производственной практики

№ п/п	Наименование ПМ, тем, видов работ	Кол.	Осваиваемые компетенции	
		часо в	знать	уметь
		144		
1	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов	6	ПК.1	ОК.1 – ОК.7
2	Приготовление икры овощной, грибной.	6	ПК.2; ПК.11	
3	Приготовление салата овощного с грибами.	6	ПК.2; ПК.11	ОК.1 – ОК.7
4	Приготовление каш вязких с черносливом и тыквой.	6	ПК.3 ; ПК.11	ОК.1 – ОК.7
5	Приготовление риса отварного, припущенного.	6	ПК.2 ; ПК.11	ОК.1 – ОК.7
6	Приготовление биточков манных	6	ПК.3; ПК.12	ОК.1 – ОК.7
7	Приготовление бобовых отварных с луком	6	ПК.3; ПК.12	ОК.1 – ОК.7
8	Приготовление запеканки из творога	6	ПК.3; ПК.12	ОК.1 – ОК.7
9	Приготовление яичницы – глазуньи с луком, омлета натурального.	6	ПК.3; ПК.12	ОК.1 – ОК.7
10	Приготовление рыбы припущенной с соусом белым.	6	ПК.3; ПК.12	ОК.1 – ОК.7
11	Приготовление рыбы тушенной в томате с овощами	6	ПК.4	ОК.1 – ОК.7
12	Приготовление рыбы жаренной с зеленым маслом	6	ПК.4	ОК.1 – ОК.7
13	Приготовление бифштекса с яйцом	6	ПК.4	ОК.1 – ОК.7
14	Приготовление филе с грибами и соусом	6	ПК.4	ОК.1 – ОК.7
15	Приготовление рагу из птицы.	6	ПК.4	ОК.1 – ОК.7
16	Приготовление котлет натуральных из филе птицы	6	ПК.5	ОК.1 – ОК.7
17	Приготовление печени по-строгановски	6	ПК.5	ОК.1 – ОК.7
18	Приготовление почек по-русски	6	ПК.5	ОК.1 – ОК.7
19	Приготовление плова из свинины	6	ПК.5	ОК.1 – ОК.7
20	Приготовление поджарки из говядины	6	ПК.6	ОК.1 – ОК.7
21	Приготовление птицы жаренной	6	ПК.6	ОК.1 – ОК.7
22	Приготовление рагу овощного	6	ПК.6	ОК.1 – ОК.7
23	Приготовление карпа запеченного	6	ПК.6	ОК.1 – ОК.7
24	Дифференцированный зачет Приготовление плова	6	ПК.1 - ПК.15	ОК.1 – ОК.7

4. Условия реализации учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной практики профессионального модуля осуществляется в лаборатории «Поваров, кондитеров» ОГАПОУ ШАРТ, площадью 120 м.кв., имеющей 15 рабочих мест. Лаборатория оснащена:

- ученическими партами, стульями, настенной доской, раздаточными столами.
- инструментами, приспособлениями, оборудованием для приготовления различных блюд, разделочными столами, контрольно-измерительными приборами (весами), газовыми плитами, протирачной машиной, электрической мясорубкой, электрическими миксерами.
- наглядными пособиями: макетами изделий, стендами различного содержания, таблицами, инструкционно-технологическими картами, муляжами различных кулинарных изделий, наглядные пособия (необходимые для получения специальности «технолог производства общественного питания»)
- дидактическими материалами для работы обучающихся: карточки – задания, обучающие таблицы, материалы на печатной основе.
- мультимедийным оборудованием: компьютер, набор дисков с программами, экран, проектор.
- рабочим местом мастера производственного обучения, оборудованным устройствами для демонстрации объемных наглядных пособий, позволяющими демонстрировать их в различных положениях, со всех сторон, а также аппаратурой, техническими средствами обучения и устройством для дистанционного управления.

Мастерская обеспечена комфортной внешней средой учебного процесса:

- площадь – 120 м.кв.
- объем - 500м.куб.
- освещенность – 300лк(60 Вт/м.кв)
- цветовая гамма – светлые тона;
- акустика – хорошая.
- температура – 18-22 град.С
- влажность – 40-60 %
- воздухообмен – 100%
- расположение рабочих мест – с освещенной стороны.
- санитарно-гигиеническое состояние – шкафы для переодевания, умывальник, исправная канализация, место для уборочного инвентаря.
- эстетическое оформление – хорошее.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии сферы услуг по профилю. Оборудование и технологическое оснащение которых должно соответствовать требованиям ФГОС по специальности «Технология

продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности – выполнение кулинарных работ, касающейся наличия необходимого количества оборудованных рабочих мест, механизмов, технических средств обучения, инструментов, безопасных условий труда и быта, квалифицированных мастеров- наставников.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Федеральный государственный образовательный стандарт СПО ,по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержден приказом Министерство образования и науки РФ от 02.08.2013г. №683 ;
2. Н.А. Анфимова, Кулинария «Повар, кондитер», М., ПрофОбрИздат. 2011
3. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» М., ПрофОбрИздат. 2012

Дополнительные источники:

- 1.Н.Э. Харченко, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М;, «Академа» 2012
- 2.Г.Поскребышева, «Большая кулинарная энциклопедия», 2011
- 3.«Предупреждение ошибок при обучении поваров, кондитеров» (методические указания под ред. Попов В.В.), М;, 2009

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» осуществляется рассредоточено или концентрированно (в ходе осуществления программы дуального обучения) согласно учебного плана и расписания учебных занятий, в лаборатории поваров, кондитеров техникума или на базовом предприятии общественного питания.

Производственная практика осуществляется концентрированно на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с договором о прохождении практики. Результаты практик отражаются в журнале производственного обучения и в аттестационных листах практик, а так же в дневниках практик и производственных характеристиках производственной практики. Изучение учебных дисциплин: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», должны предшествовать освоению данного модуля. По окончании освоения профессионального модуля в конце этапа учебной или производственной практик, проводится дифференцированный зачет, как метод промежуточного контроля. По завершению изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, как метод итогового контроля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение и осуществляющих руководство практиками, в соответствии с требованиями ФГОС:

1. Куратор: педагогический работник, имеющий высшее или среднее - техническое образование, и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий медицинских или юридических противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за группой приказом по образовательному учреждению;

2. Мастер – наставник на предприятии: должностной работник предприятия, имеющий соответствующее образование (или без требований к образованию), достаточный стаж работы и квалификацию по рабочей профессии на разряд выше, чем требования к квалификации выпускников (4-5 разряд), не имеющий противопоказаний к данному виду деятельности, закрепленный за обучающимися приказом по организации;

5. Контроль и оценка результатов освоения программ учебной и производственной практик ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастерами производственного обучения, руководителями практик в процессе проведения учебных занятий в мастерских и на предприятиях, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ, выполнения проверочных работ. В результате освоения практик в рамках профессионального модуля ПМ.07 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата(виды ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-выбирать инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления кулинарных блюд и изделий; -подбирать требуемый перечень продуктов для приготовления различных блюд; -контролировать технологический процесс приготовления блюд; -организовывать рабочее место; -соблюдать требования к качеству приготовления блюд; - органолептическая оценка готовых блюд и изделий.	Входящий, текущий, итоговый контроль: -проверка по перечню инвентаря и инструментов; -проверка соответствия перечня продуктов согласно рецептуры; -проверка закладки продуктов при приготовлении блюд; -визуальное наблюдение; -проверка на соответствие стандарту; -проверка соответствия готовых изделий на выходе. Визуальное наблюдение , экспертная оценка.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-создавать и соблюдать безопасные условия труда при приготовлении различных блюд из овощей и грибов; -производить первичную и тепловую обработку овощей и грибов; - приготавливать различные блюда из овощей и грибов.	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов первичной и тепловой обработки овощей и грибов; -зачет

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-выбирать инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления кулинарных блюд и изделий; -подбирать требуемый перечень продуктов для приготовления различных блюд; -контролировать технологический процесс приготовления блюд; -организовывать рабочее место; -соблюдать требования к качеству приготовления блюд; - органолептическая оценка готовых блюд и изделий.	Входящий, текущий, итоговый контроль: -проверка по перечню инвентаря и инструментов; -проверка соответствия перечня продуктов согласно рецептуры; -проверка закладки продуктов при приготовлении блюд; -визуальное наблюдение; -проверка на соответствие стандарту; -проверка соответствия готовых изделий на выходе. Визуальное наблюдение , экспертная оценка.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канapé, легких и сложных холодных закусок.	-создавать и соблюдать безопасные условия труда при приготовлении различных блюд из блюд и гарниров, из круп, бобовых и кукурузы; -производить первичную и тепловую обработку круп, бобовых и кукурузы; - приготавливать различные блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы.	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.
ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-выбирать инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления кулинарных блюд и изделий; -подбирать требуемый перечень продуктов для приготовления различных блюд; -контролировать технологический процесс приготовления блюд; -организовывать рабочее место; -соблюдать требования к качеству приготовления блюд; - органолептическая оценка готовых блюд и макаронных изделий.	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий .

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд и гарниров из яиц, творога.	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.
3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. П К 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд из теста с фаршем .	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд из теста с фаршем.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы). ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление	-выбирать инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления кулинарных блюд и изделий; -подбирать требуемый перечень продуктов для приготовления различных полуфабрикатов из рыбы; -контролировать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы; -организовывать рабочее место; -соблюдать требования к качеству приготовления полуфабрикатов из рыбы; - органолептическая оценка готовых полуфабрикатов и изделий из рыбы.	Входящий, текущий, итоговый контроль: -проверка по перечню инвентаря и инструментов; -проверка соответствия перечня продуктов согласно рецептуры; -проверка закладки продуктов при приготовлении блюд; -визуальное наблюдение; -проверка на соответствие стандарту; -проверка соответствия готовых изделий на выходе. Визуальное наблюдение , экспертная оценка.

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		
ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК.6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	-выбирать инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления кулинарных блюд и изделий; -подбирать требуемый перечень продуктов для приготовления различных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -контролировать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; -организовывать рабочее место; -соблюдать требования к качеству приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; - органолептическая оценка готовых полуфабрикатов и изделий из мяса и изделий птицы.	Входящий, текущий, итоговый контроль: -проверка по перечню инвентаря и инструментов; -проверка соответствия перечня продуктов согласно рецептуры; -проверка закладки продуктов при приготовлении блюд; -визуальное наблюдение; -проверка на соответствие стандарту; -проверка соответствия готовых изделий на выходе. Визуальное наблюдение , экспертная оценка.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива. ПК6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-создавать и соблюдать безопасные условия труда при приготовлении различных блюд из мяса и домашней птицы; -соблюдать технологию приготовления блюд из мяса и домашней птицы; - приготавливать различные блюда из мяса и домашней птицы ;	Входящий, текущий , итоговый контроль; -проверка выполнения правил инструкций; -проверка соответствия с инструкционно-технологическими картами и рецептурами, проверка допусков контрольно-измерительными приборами , визуальное и экспертное наблюдение; -проверка соответствия способов приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
ОК1. Понимать сущность и	-понимать сущность и социальную значимость	-в ходе текущего, промежуточного и

социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	профессии «повар, кондитер» и проявлять к этой профессии устойчивый интерес;	итогового контроля; -наблюдение; -анализ деятельности; -обобщенный вывод;
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-рационально планировать и организовывать выполнение кулинарных изделий и правильно выбирать способы выполнения профессиональных задач;	-в ходе текущего, промежуточного, итогового контроля; -наблюдение; -оценка; -анализ деятельности; -обобщенный вывод;
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-проводить анализ и оценку выполнения кулинарных изделий и корректировать их по ходу или по окончании;	-в ходе текущего, промежуточного, итогового контроля; -наблюдение; -оценка; -анализ деятельности; -обобщенный вывод;
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения кулинарных изделий;	-в ходе текущего, промежуточного, итогового контроля; -наблюдение; -оценка; -анализ деятельности; -обобщенный вывод;
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использовать информационно-коммуникационные технологии при проектировании, подготовке сметы, в оценке и анализе кулинарных изделий;	-в ходе текущего, промежуточного, итогового контроля -наблюдение; -анализ; -оценка; -выводы;
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-уметь работать в команде и эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами при выполнении кулинарных изделий;	-в ходе текущего, промежуточного, итогового контроля; -наблюдение; -оценка; -анализ; -выводы;
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей)	-быть готовым исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний, умений и навыков;	-в ходе текущего, промежуточного, итогового контроля; -наблюдение; -оценка; -анализ; -обобщенный вывод;