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

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

	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной философской и справочной литературы; - подготовка рефератов.	2	
	9. Дифференцированный зачет	**1**	3
Всего:	**часов**	**48**	
	Самостоятельная работа	**8**	
	ИТОГО	**56**	

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.		1
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.		1
	Контрольная работа № 1	1	2
	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.		1
	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**.**		1
	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)		1
	Самостоятельная работа обучающихся: - проработка конспектов - ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 6. Россия в 90-е годы XX века	**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.		1
	Контрольная работа № 2.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся - поиск информации по теме «Чеченская война».	1	
Тема 7. Российская Федерация на современном этапе.	**Содержание учебного материала**	**7**	
	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.		1
	Практическое занятие № 1 «Российское образование: история и современность».	1	2
	Контрольная работа № 3	1	2
	Самостоятельная работа обучающегося: - систематическая проработка конспектов занятий; - поиск информации	1	
Тема 8. Современные	**Содержание учебного материала**	**10**	

международные отношения.	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.		1
	Практическое занятие № 2 «Роль России в системе международной безопасности». Практическое занятие № 3 « Современный мир на пути решения глобальных проблем»	1 1	2 2
	Контрольная работа № 4	1	2
	Самостоятельная работа обучающегося: - систематическая проработка учебной, дополнительной исторической и справочной литературы;	1	
Тема 9. Международные организации и современный мир.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	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		1
	Практическое занятие № 4 «Роль международных организаций в современном мире: проблемы, поиск, решения». Практическое занятие № 5 «Интеграционные процессы современного мира».	1 1	2 2
	Дифференцированный зачет.	**1**	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: - поиск информации по теме «Основные направления деятельности ООН, НАТО, ЕС».	1	
Итого		**48**	
Самостоятельная работа		**8**	
Консультации		**10**	
Всего		**66**	

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**	**2,3**
	Общие сведения. Основные особенности английской артикуляции произношения. Гласные переднего ряда. Согласные. Гласные заднего ряда. Гласные заднего продвинутого вперед ряда. Некоторые сочетания звуков. Дифтонги. Семейные традиции. Согласные. Гласные в ударном слоге. Сочетание гласных с согласными. Гласные в неударных слогах. Этикет. Контрольная работа №1.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	0	
Раздел 2. Основы практической грамматики.	**Содержание учебного материала.**	**97**	**2,3**
	Имя существительное. Глагол. Изучение иностранных языков. Контрольная работа №2. Имя прилагательное. Имя прилагательное. Зачёт. Наречие. Оборот there is. Повелительное наклонение. Вопросительные предложения. О себе. Контрольная работа №3. Причастие.		

	Герундий. Неопределенно-личные и безличные предложения. Погода. Контрольная работа №4. Местоимение. Имя числительное. Предлог. Мой день. Контрольная работа №5. Местоимение. Мои друзья. Мои друзья. Зачет. Согласование времен. Косвенная речь. Приглашение гостей. Контрольная работа №6. Пассивный залог. Мой колледж. Контрольная работа №7. Сложное дополнение. Независимый причастный оборот. Путешествие. Контрольная работа №8. Условные предложения. Спорт. Контрольная работа № 9. Сложное предложение. Сложное предложение. Зачет. Сослагательное наклонение. Здоровье. Подготовка к контрольной работе. Контрольная работа № 10. Модальные глаголы. Правила телефонного разговора. Контрольная работа №11.		

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

Раздел 4. **Часть 2.Поездка за рубеж. Деловые контакты.**	На вокзале. В аэропорту. В гостинице. Обмен валюты. Официальная и неофициальная переписка. Приглашения. Поздравления. Пожелания. Частная деловая беседа. Повторение пройденного. Подготовка к зачёту. Дифференцированный зачет.		
	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**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныфизическая 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	*40*	
	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 10х10 м.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика; Медленный бег до 30 мин.; Прыжки со скакалкой в течении 4 мин.; Упражнения «Кенгуру» 20 раз;	*40*	

	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		
Тема1.2. Спортивная игра «Волейбол»	Содержание учебного материала	*34*	
	Практические занятия		
	2.2 Техника безопасности на занятиях по спортивной игре волейбол. Совершенствование верхней передачи мяча в парах в движении вдоль боковых линий. Учебная игра. 2.3 Совершенствование верхней и нижней передачи мяча в тройках. Учебная игра. 2.4 Эстафета с элементами волейбола. Совершенствование передачи мяча сверху двумя руками за голову. Учебная игра. 2.5 Совершенствование передачи мяча в прыжке через сетку. Учебная игра 2.6 Нападающий удар в парах и тройках. Учебная игра. 2.7 Закрепление нападающего удара. Нападающий удар из зоны 3 и 4 со второй передачи из зоны 2. 2.8 Совершенствование нападающего удара в парах и тройках. Учебная игра. 2.9 Нападающий удар с собственного подбрасывания. Учебная игра. 2.10 Совершенствование нападающего удара с собственного подбрасывания. Учебная игра. 2.11 Прием мяча от нападающего удара в парах. Учебная игра. 2.12 Совершенствование приема мяча от нападающего удара. Учебная игра. 2.13 Совершенствование передачи мяча в парах. Закрепление нападающего удара. Учебная игра. 2.14 Техника блокирование. Подводящие и закрепляющие упражнения. Техника верхней подачи мяча. 2.15 Закрепление техники блокирования. Совершенствование верхней подачи мяча. Учебная игра. 2.16 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.	*34*	

	Занятие в секциях: -волейбол; -баскетбол; -футбол; -теннис		
Тема 1.3 Гимнастика.	Содержание учебного материала	*20*	
	Практические занятия		
	3.2 Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Строевые упражнения на месте. Подтягивание в висе на 3.3 перекладине. Упражнения на шведской стенке. 3.4 Строевые упражнения в движении. Круговая тренировка. Сгибание и разгибание рук в упоре. 3.5 Строевые упражнения в движении. Акробатические упражнения: длинный кувырок, стойка на руках.кувырок назад. 3.6 Комплекс круговой тренировки. Повторение акробатической связки. 3.7 Совершенствование связки акробатических упражнений. Поднимание туловище из положение лежа 3.8 Техника прыжка через гимнастического козла способом «ноги врозь». Эстафетные игры. 3.9 Совершенствование прыжка через гимнастического козла способом «ноги врозь». Подвижная игра «Гусеница». 3.10 Круговая тренировка. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях. Круговая тренировка по гимнастике. Выполнение упражнения «Пистолет». Удержание ног в положение «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	*20*	
Тема 1.4 Спортивная игра	Содержание учебного материала	*35*	
	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.**	Содержание учебного материала		*32*	
	Практические занятия			

Спортивная игра «Футбол».	5.2 5.3 5.4 5.5 5.6 5.7 5.8 5.9 5.10 5.11 5.12 5.13 5.14 5.15 5.16 5.17 5.18 5.19	Правила техники безопасности на занятиях по футболу. Совершенствование прыжка в высоту способом «перешагивание».Футбол: совершенствование ударов по летящему мячу. 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. Бег с низкого старта на 60 м (на время). Футбол. Эстафеты с ведением мяча. Двусторонняя игра. 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. Прыжковые упражнения в длину с места. Футбол: отбор мяча у соперника в парах. Двусторонняя игра. Прыжок в длину с места. Тренировка в беге со старта группой. Футбол. Учебная игра. Эстафетный бег. Футбол: ознакомление с техникой отбора мяча у соперника. Учебная игра. Бег на 100 м. Кроссовый бег с равномерной скоростью. Футбол: эстафеты с ведением мяча. Пробегание дистанции с заданной скоростью. Игра «Борьба за мяч». Бег 1000 м. Футбол: стойка и передвижения вратаря. Подбрасывание мяча над собой, в сторону и ловля мяча. Метание гранаты с места. Футбол: Отбор мяча у соперника. Выполнение упражнения в парах. Метание гранаты с полного разбега. Кроссовый бег. Учебная игра футбол. Метание гранаты на дальность. Футбол. Двустороння игра. Эстафетный бег с этапами по кругу до 200 м. Учебная игра футбол. Бег с изменением скорости. Кроссовый бег 25 мин. Игра по выбору учащихся. Кроссовый бег в среднем темпе. Футбол. Двустороння игра. Кроссовый бег. Подвижные игры с мячом. 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		*32*	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			*Не предусмотрено*	

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)	*Не предусмотрено*	
Дифференциальный зачёт	***1***	
Обязательная аудиторная нагрузка	***162***	
Самостоятельная работа	***162***	
Всего:	***324***	

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

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

	8. Символы православного искусства	1	2
	9. Контрольная работа № 1	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	1	2
	2. Православие и иудаизм	1	2
	3. Православие и ислам	1	2
	4. Православие и буддизм	1	2
	5. Новые религиозные течения века и христианская цивилизация	1	2
	6. Конфуцианство	1	2
	7. Даосизм	1	2
	8. Зороастризм: идеология государственного единства	1	2
	9. Культурная роль религии древних греков и римлян	1	2
	10. Иудаизм как основа зарождения христианства.	1	2
	11. Контрольная работа № 2	1	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	1	2
	2. Происхождение внешнего вида христианского храма	1	2
	3. Стили христианского храмостроения	1	2
	4. Истоки и самобытность русского храмового зодчества	1	2
	5. Единство внутреннего устройства и символизм форм христианских храмов	1	2
	6. Контрольная работа № 3	1	2
	7. О Символе Веры, основных заповедях и богослужениях	1	2
	8. О церковнославянском языке и молитвах	1	2
	9. Кому посвящались и какое значение имели православные храмы на Руси	1	2

	10. Древнее культовое зодчество на Руси	1	2
	11. Правила поведения в православном храме	1	2
	12. Обычаи и обряды Русской Православной Церкви	1	2
	13. Основные таинства Православной Церкви	1	2
	14. Внутреннее устройство православного храма	1	3
	15. Зачет	1	
	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**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	**Элементы линейной алгебры**	**7**	*2-3*
Тема 1.1: Элементы линейной алгебры	**Содержание учебного материала**	3	2
	Определение матрицы и её обозначения. Виды матриц. Решение систем линейных уравнений методом Крамера. Решение систем линейных уравнений методом Гаусса. Решение систем линейных уравнений с помощью обратной матрицы		
	Практические занятия	4	3
	Практическое занятие №1 Выполнение действий с определителями Практическое занятие №2 Вычисление определителей. Ранг матрицы. Практическое занятие №3 Вычисление определителей методом треугольника и разложения первой строки. Практическое занятие №4 Решение систем линейных уравнений		
	Самостоятельная работа Действия над матрицами. Решение систем уравнений	2	*2*
Раздел II.	**Теория комплексного числа**	**4**	*2-3*
Тема 2.1 Теория комплексного числа	**Содержание учебного материала**	2	2
	Определение и геометрическая интерпретация комплексного числа Алгебраическая форма комплексного числа. Действия над комплексными числами. Тригонометрическая и показательная форма комплексного числа.		
	Практические занятия	2	*3*
	Практическое занятие №5 Тригонометрическая, показательная формы комплексного числа. Практическое занятие №6 Переход от алгебраической к тригонометрической и к показательной форме и обратно.		

	Самостоятельная работа Отработка навыков перехода из одной формы записи комплексного числа в другую.	2	
Раздел III.	**Математический анализ**	**36**	*2-3*
Тема 3.1 Предел и непрерывность функции	**Содержание учебного материала**	5	
	Понятие числовой последовательности. Предел числовой последовательности. Свойства пределов числовой последовательности. Предел функции в точке и бесконечности. Основные теоремы о пределах. Непрерывность функции в точке и на отрезке		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №7 Нахождение предела последовательности и предела функции Практическое занятие №8 Решение задач на нахождение «замечательных пределов»		
	Самостоятельная работа Индивидуальные задания на вычисление предела функции в точке и на бесконечности	2	
Тема 3.2 Элементы дифференциального исчисления	**Содержание учебного материала**	7	*2*
	Понятие дифференциала функции. Производные и дифференциалы высших порядков Правило Лопиталя. Раскрытие неопределённостей. Исследование функции одной переменной методом дифференциального исчисления. Понятие функции нескольких переменных. Частные производные и полный дифференциал. Элементы теории экстремума функции двух переменных. Условный экстремум. Метод Лагранжа		
	Практические занятия	4	*3*
	Практическое занятие №9 Решение задач на нахождение производных. Практическое занятие №10 Решение задач на исследование функции одной переменной и построение графиков. Практическое занятие №11 Решение задач на нахождение частных производных функции двух переменных Практическое занятие №12 Исследование на экстремум функции двух переменных		

	Самостоятельная работа Нахождение производных сложных функций Нахождение дифференциалов первого и второго порядка Подготовка сообщения на тему: «Использование дифференциальных исчислений в профессиональной деятельности»	3	*2*
Тема 3.3 Интеграл и его приложения.	**Содержание учебного материала**	5	*2*
	Понятие первообразной и неопределенного интеграла Методы вычисления неопределенных интегралов Интегрирование функций Понятие определенного интеграла и его свойства. Вычисление определенных интегралов. Вычисление объёмов.		
	Практические занятия	4	*3*
	Практическое занятие №13 Решение задач на нахождение неопределенных интегралов Практическое занятие №14 Нахождение неопределенных интегралов различными методами Практическое занятие №15 Решение задач на вычисление определенных интегралов Практическое занятие №16 Вычисление площадей и объемов фигур посредством определенных интегралов		
	Самостоятельная работа Решение задач на основные методы интегрирования Исследование: Способы нахождения неопределенного интеграла	2	*2*
Тема 3.3 Теория рядов	**Содержание учебного материала**	2	
	Числовые ряды. Степенные ряды. Признаки сходимости ряда		
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие №17 Решение задач на исследование сходимости ряда.		
	Самостоятельная работа Разложение функций в степенной ряд	2	

Тема 3.3 Элементы теории дифференциальных уравнений	**Содержание учебного материала**	5	
	Дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными Однородные дифференциальные уравнения 1-го порядка Линейные дифференциальные уравнения 1-го порядка Уравнения Бернулли. Уравнения в полных дифференциалах Дифференциальные уравнения второго порядка		
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие №18 Решение линейных однородных дифференциальных уравнений второго порядка с постоянными коэффициентами		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения на тему: «Неполные дифференциальные уравнения второго порядка»	2	
Раздел IV.	**Теория вероятностей и математическая статистика**	**10**	*2-3*
Тема 4.1 Элементы теории вероятностей	**Содержание учебного материала**	4	*2*
	Основные понятия и определения теории вероятностей Формула полной вероятности Случайные величины. Закон распределения вероятностей Числовые характеристики случайной величины		
	Практические занятия	1	*3*
	Практическое занятие №19 Решение задач комбинаторики		
	Самостоятельная работа Применение математических методов для решения профессиональных задач.	2	*2*
Тема 4.2 Элементы математической статистики.	**Содержание учебного материала**	3	*2*
	Основные понятия математической статистики Статистическое распределение выборки. Статистические оценки параметров распределения Методы расчета сводных характеристик выборки		
	Практические занятия	1	*2*
	Практическое занятие № 20 Решение задач математической статистики		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения. Доверительная вероятность, доверительные интервалы.	2	*2*

Дифференцированный зачет		**1**	*2-3*
аудиторная учебная нагрузка		**58**	
самостоятельная работа		**19**	
консультации		**10**	
Всего:		**87**	

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		Объем 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
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
	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

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
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
	Практические занятия «Загрязнение воздуха в крупных городах»		1	3
Раздел 4. Рационнальное 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
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 загрязнение водоемов.		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. Исчерпаемость минеральных ресурсов. Рациональное использование недр человеком.		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
	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
	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
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
		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
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
	2.	Особо охраняемые территории. Государственные заповедники, заказники, национальные парки.		1
	3.	Рекреационные территории и их охрана. Контроль за действием организаций, проектирующих зоны отдыха.		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
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
		Роль международных организаций в охране природы		1
		Дифференцированный зачёт.	**2**	3
Итого			**32**	

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: «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».	6	
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 (pH растворов).	9	

	Реакции ионного обмена. Гидролиз солей.		
	Лабораторные занятия	1	*3*
	№1. Определение pH растворов различными методами.		
	Практические занятия	1	*3*
	№4. Расчеты концентраций, осмотического давления, температур кипения и замерзания растворов.		
	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*
Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	**Содержание учебного материала**	**7**	*2, 3*
	Термодинамическая характеристика поверхности. Виды сорбции. Адсорбция, механизм; зависимость от различных факторов. Изотерма адсорбции. Влияние ПИВ 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.	**10**	

	Применение аэрозолей в различных отраслях промышленности. Контрольная работа №3.		
	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 химических реакций.	**Содержание учебного материала**	**5**	*2, 3*
	Гидролиз солей. Константы кислотности и основности. Определение pH в водных растворах кислот и оснований. Реакции окисления-восстановления.	4	
	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**	

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 физиолгических свойств основных групп микроорганизмов		
	Контрольная работа по теме «Основы микробиологии»		1	
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**	

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
	3	**Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма понятие.**		3
	4	**Белки. Физиологическая роль, аминокислотный состав белков.**		
	5	**Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.**		
	6	**Жиры: физиологическая роль.**		
	7	**Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность**.		
	8	**Углеводы: физиологическая роль. Потребность организма в углеводах.**		
	9	**Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека.**		
	10	**Минеральные вещества: значение для организма.**		
	11	**Вода: значение для организма, физиологическая роль.**		
	12	**Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.**		
	13	**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.	**Содержание учебного материала**		**16**	

Рациональное питание и физиологические основы его организации	1	**Рациональное питание. Режим питания и его значение.**		2,3
	2	**Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.**		
	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.**		
	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**		
	Практические занятия		**12**	*3*
	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**	
	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;		**17**	

	- 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.		
	Экзамен		
	Консультации	**10**	
Всего:		**81**	

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, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Ассортимент и качество продовольственных товаров.	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1.	Зерномучные товары Классификация и ассортимент зерномучных товаров.		2,3
	2.	Плодоовощные товары Свежие и переработанные плоды и овощи.		2,3
	3.	Оценка качества продовольственных товаров.		2,3
	4.	Потребительские свойства продовольственных товаров.		2,3
	5.	Дефекты и брак продовольственных товаров.		2,3
	6	Основы стандартизации и сертификации товаров.		2,3
	7.	Товароведная характеристика продовольственных товаров.		2,3
	Практические занятия		**4**	2,3
	1.	Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.		
	2.	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий по показателям, предусмотренным нормативными документами.		
	Контрольная работа по теме «Оценка качества продовольственных товаров»			
Тема 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.	**Содержание учебного материала**		**5**	
	1.	Классификация продовольственных товаров.		2,3
	2.	Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.		2,3
	Практические занятия		**2**	
	1.	Товароведная характеристика, и оценка качества муки по показателям, предусмотренным нормативными документами.		
	2	Товароведная характеристика, и оценка качества молочных товаров по показателям, предусмотренным нормативными документами.		
Тема 3. Организация продовольственного	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Виды продовольственного снабжения.		2

снабжения складского и тарного хозяйства.	2	Организация приемки продовольственных товаров.		
	3	Организация складского и тарного хозяйства.		2,3
	4	Условия хранения продовольственных продуктов.		2
	7	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.		2,3
	Практические занятия		**3**	
	1	Составление товарных накладных и счётов – фактур. Оформление доверенностей.		
	4	Оформление договора о полной материальной ответственности.		
	3	Решение ситуационных задач по правилам приёмки товаров. Документальное оформление приёмки товаров.		
	Контрольная работа по теме «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства»			
Тема 4. Сохранность запасов и расход продуктов на производстве.	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1.	Контроль запасов и наличия сырья		
	2.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.		
	3.	Виды сопроводительной документации на различные виды продуктов.		
	4.	Документальный учет расхода сырья на производстве.		
	5.	Учет движения готовых изделий на производстве.		2,3
	6	Учет движения тары.		2,3
	7	Акт о реализации и отпуске изделий кухни.		2,3
	Практические занятия		**3**	
	1.	Составление договора на поставку продукции. Товарно – транспортной накладной.		
	2.	Составление Акта о списании товара, требование в кладовую.		
	4	Составление документации движения товаров, сырья и готовой продукции на предприятии.		
	Дифференцированный зачет			
	Всего: часов		**44**	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий,		**12**	

	составленным преподавателем); - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вкусовые пищевые добавки» -установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ. -анализ показателей качества разных подгрупп и видов молочных товаров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД). - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -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). - 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. - 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.		
	Консультации	**10**	
	Всего:	**66**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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**	
	2.	Мультимедийные технологии и особенности работы с ними	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**4**	
	1.	Подготовить реферат: «Интерфейсы обмена информацией: LTP, COM, USB, PCMCIA, беспроводные интерфейсы: IrDA, Wireless USB, Bluetooth, Wi-Fi, WiMAX, IEEE»	4	
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	
	2.	Создание кулинарной базы данных	2	
	3.	Использование кулинарной базы данных	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		**6**	
	1.	Подготовить реферат: «Справочно-правовые системы КонсультантПлюс, Гарант, Кодекс, Референт»	3	
	2.	Работа над кулинарной базой данных	3	
Тема 3. Технологии подготовки текстовых документов в MS Word и автоматизированной обработки документов с использованием специальных	**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	

программ				
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	
	2.	Автоматизация вычислений в калькуляционных картах	2	
	3.	Создание плана-меню. Расчет количества продуктов для банкета	2	
	4.	Планирование и учет питания на ПОП	2	
	5.	Создание и редактирование графиков и диаграмм	1	
	6.	Выполнение расчетов с помощью функций в MS Excel.	2	
	7.	Выполнение сложных расчетов с помощью функций в MS Excel	2	
	8	Учет затраченных средств в MS Excel	2	
	Контрольная работа		**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся		**8**	
	1.	Подготовка калькуляционных карт	4	
	2.	Подготовка плана-меню и расчет количества продуктов для кафе	4	
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	**Содержание учебного материала**		3	*2*

использования глобальной сети ИНТЕРНЕТ в профессиональной деятельности	**Практические занятия**		**12**	
	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***	

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) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Основы стандартизации	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	**Профессиональная значимость дисциплины.**		1
	2	**Методологические основы стандартизации и технического регулирования цели и задачи стандартизации и технического регулирования.**		1,2
	3	**Принципы и методы стандартизации. Научные и правовые принципы.**		1,2
	4	**Средства стандартизации технического регулирования - нормативные документы в области стандартизации.**		2,3
	5.	**Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности, формы. Сертификация соответствия.**		1,2
	6	**Техническое регулирование: правовая база технического регулирования.**		1,2
	7	**Международная и региональная стандартизация.**		2,3
	Практические занятия		**6**	*3*
	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.		
	Контрольная работа по теме: «Основы стандартизации»			
Тема 2. Основы метрологии	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1	**Структурные элементы метрологии, основные понятия.**		1
	2	**Объекты и субъекты метрологии, величины физические и нефизические.**		2,3
	3	**Средства и методы измерений измерения - основа метрологической деятельности.**		2
	4	**Основы теории измерений: основной постулат метрологии.**		1,2
	5	**Государственная система обеспечения единства измерений (ГСП)**		1,2
	Практические занятия		**4**	

Всего:	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.		
	Контрольная работа по теме «Основы метрологии»			
	часов		**34**	
	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 «Техническое регулирование» - изучить требования к структурным элементам стандартов разных видов. -изучить Правила построения и изложения национальных стандартов Российской Федерации, общие требования к их содержанию. - 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.		**12**	
	консультаций		**5**	
Итого:			**51**	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём часов	Уровень освоения
1.Основы права	**Содержание учебного материала**	**1**	
	1. Понятие и виды социальных норм. Нормы права. Нормативно-правовые акты и система российского законодательства. Отрасли права.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме «Толкование норм права»	1	2
2. **Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность**	**Содержание учебного материала**	**1**	
	2. Правоотношения и их субъекты. Структура правоотношений. Правонарушения. Виды правонарушений. Юридическая ответственность	1	2
			2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме «Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность». Подготовка сообщения по теме.	2	2
3. **Конституция –основной закон государства. Права и свободы человека и гражданина**	**Содержание учебного материала**	**2**	
	3. Понятие Конституции. Её место в системе законодательства	1	2
	4. П/з№1 Правовой статус человека и гражданина. Права и свободы. Механизм защиты прав.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме «Конституция РФ». Выпуск газеты.	2	2
4.Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательские правоотношения. Право собственности	**Содержание учебного материала**	**3**	
	5. Понятие предпринимательской деятельности, её признаки. Виды и формы предпринимательства.	1	2
	6. Предпринимательские отношения. Источники предпринимательского права.	1	2
	7. П/з№2.Субъекты предпринимательской деятельности. Собственность	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме 4. Ответы на вопросы по теме.	2	
5.Юридические лица как субъекты предпринимательской	**Содержание учебного материала**	**3**	

деятельности	8. Понятие юридического лица, его признаки. Способы создания юридических лиц.	1	2
	9. П/з№3 Учредительные документы юридического лица. Создание юридического лица.	1	2
	10. Правоспособность юридических лиц. Представительства и филиалы юридического лица.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме 5. Ответы на вопросы по теме.	2	2
6.Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности	**Содержание учебного материала**	**1**	
	11. Правовой статус индивидуального предпринимателя. Гражданская правоспособность и дееспособность.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме 6. Ответы на вопросы по теме.	2	2
7.Гражданско – правовой договор: понятие, содержание, порядок заключения. Виды договоров.	**Содержание учебного материала**	**3**	
	12. Понятие договора. Содержание договора.	1	2
	13. П/з №4 Виды договоров.	1	2
	14. П/з №5 Заключение, изменение, расторжение договора	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме 7. Ответы на вопросы по теме.	2	2
8.Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**3**	
	15. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности.	1	2
	16. Хозяйственные споры. Система арбитражных судов РФ. Рассмотрение споров в арбитражном суде. Третейский суд.	1	2
	17. П/з № 6 Возбуждение и рассмотрение дела в АС. Исковая давность.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме «Досудебный порядок урегулирования споров». Ответы на вопросы по теме.	2	2
9. Трудовые правоотношения	**Содержание учебного материала**	**13**	
	18. Трудовое право. Источники трудового права.	1	2
	19. Трудовые правоотношения.	1	2
	20. Трудовая праводееспособность. Виды трудового договора.	1	2

	21. П/з№7 Заключение трудового договора. Оформление на работу. Испытательный срок.	1	2
	22. Правовое регулирование оплаты труда. Время труда и отдыха.	1	2
	23. Права и обязанности сторон трудового договора.	1	2
	24. Изменение трудового договора.	1	2
	25. П.з№8 Перевод и перемещение. Прекращение трудового договора	1	2
	26. Материальная ответственность. Виды материальной ответственности	1	2
	27. П/з №9 Дисциплина труда. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Дисциплинарная ответственность	1	2
	28. П/з №10 Порядок наложения дисциплинарного взыскания. Порядок и снятия обжалования дисциплинарного взыскания	1	2
	29. Трудовые споры. Индивидуальный и коллективный трудовой спор. Забастовка	1	2
	30. П/з №11 Оформление резюме при поиске работы. Оформление различных видов заявлений. Составление трудового договора.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с дополнительной литературой по теме «Трудовое право». Ответы на вопросы по теме.	2	2
10.Административное правонарушение и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	**4**	
	31. Признаки административного правонарушения. Субъекты административных правонарушений.	1	2
	32. П/з№ 12 Виды административных правонарушений. Административная ответственность. Административное наказание	1	2
	33. Контрольная работа.	1	2
	34. Д/з	1	3
	Итого	**51**	

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**	
	7. Экономика, как система общественного производства.	1	1
	8. Экономические системы и рыночные структуры.	1	2
	9. Спрос, предложение, цена их сущность и взаимосвязь.	1	2
	10. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.	1	2
	5. Ценообразование.	1	2
	6. Выпуск продукции и товарооборот.	1	2
	8. Доходы и прибыль.	1	2
	9. Организационно-правовые формы предприятий.	1	
	9 **Контрольная работа.**	1	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
	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 процедурограммы принятия любого управленческого решения	5	
Раздел 2. Основы менеджмента	**Содержание учебного материала**	**12**	1
	1.Сущность, цели и задачи менеджмента.	1	2
	2.Предприятие, как объект управления и контроля.	1	2
	3.Управление производственным персоналом на предприятии общественного питания.	1	2
	4.Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников.	1	2
	5.Самоменеджмент.		

	6.Коммуникации в управлении.	1	2
	7. **Контрольная работа**	1	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.	1	2
	2. Социально-этический маркетинг и антимаркенинг.		
	3.Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания.	1	2
	4.Маркетинговые исследования рынка.		
	5.Разработка комплекса маркетинга.	1	2
	6.Управление маркетингом на предприятиях общественного питания.	1	2
	7.Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания.	1	2
	8.Контрольная работа	1	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. Разработка стратегического плана маркетинга предприятия общественного питания.	6	
	Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите;	2	

	конкурентная среда: понятие, виды конкуренции, их характеристика, правовая база регулирования;		
Всего:		**66**	

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

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. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии.	**Содержание учебного материала**		**9**	
	1	**Характеристика правовых и организационных основ охраны труда.**	1	2
	2	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях.	1	2,3
	3	**Обеспечение охраны труда: роль и назначение.**	1	2,3
	4	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	1	2,3
	5	**Организация охраны труда в организациях.**	1	2,3
	6	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	1	2,3
	7	**Производственный травматизм и профессиональные заболевания.**	1	2,3
	8	Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация.	1	2,3
	Практические занятия		**2**	*2,3*
	1	Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.	1	
	2	Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма.	1	*2,3*
	Контрольная работа по теме «Законодательные положения по охране труда и производственной экологии».		1	
Тема 2. Производственная санитария.	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	**Условия труда на предприятиях общественного питания.**	2	2,3
	2	Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	2	
	3	**Вредные производственные факторы.**	2	2,3
	4	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов в общественном питании.	2	

	Практические занятия		**2**	
	1	Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.		
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1	**Техника безопасности.**	1	2,3
	2	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	1	
	3	**Электробезопасность.** Условия возникновения электротравм, их классификация.	1	2.3
	4	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	
	5	**Пожарная безопасность.**	1	2,3
	6	Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.	1	
	7	Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.	1	
Всего:	**8**	**Техника безопасности при эксплуатации оборудования.**	1	2,3
	9	Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования.	2	
	Практические занятия		**2**	
	1	Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	1	
	2	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	1	
	3	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	1	
	часов		**34**	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным		**17**	

	преподавателем); - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Вредные производственные факторы». - поиск информации по теме «Требование ГОСТ (СанПиН, СниП) к материалам», заполнение отчета. - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка реферата (компьютерной презентации) по темам «Производственный травматизм и профессиональные заболевания», « Доврачебная помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве». - поиск информации по теме «Требование ГОСТ (СанПиН, СниП) к материалам», заполнение отчета. - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка реферата (компьютерной презентации) по темам «Электробезопасность», «Пожарная безопасность».		
Дифференцированный зачет		**1**	
Итого:		**51**	

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) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Техническое оснащение предприятий общественного питания				
Тема 1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**		**36**	
	1	Общие сведения о машинах.	3	2,3
	2	Универсальная кухонная машина	3	
	3	Машины для обработки овощей и картофеля	4	
	4	Машины для измельчения мяса и рыбы	6	
	5	Машины кондитерского цеха	6	
	6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
	7	Подъемно-транспортное оборудование	3	
	8	Посудомоечные машины	3	
	9	Весоизмерительное оборудование	3	
	10	Контрольно-кассовые машины	2	
	Практические занятия		**26**	*3*
	1.	Сборка и разборка универсального привода со сменным механизмом.	2	
	2.	Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	3.	Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для обработки овощей.	4	
	4.	Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы. Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	5.	Изучение устройства и принципа действия машин для формовки котлет и биточков. Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	3	
	6.	Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста и кремов. Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	3	
	7.	Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для приготовления теста и кремов.	4	
	8.	Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба. Подготовка машины к работе, регулирование толщины среза, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	

	9.	Изучение устройства и принципа действия посудомоечных машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	10.	Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации	2	
	Контрольная работа по теме «Механическое оборудование»		**1**	
Тема 2. **Тепловое оборудование**	**Содержание учебного материала**		**19**	
	1	Общие сведения, характеристика теплового оборудования	3	2,3
	2	Варочное оборудование	4	2,3
	3	Жарочно-пекарное оборудование	4	2,3
	4	Водогрейное оборудование	4	2,3
	5.	Оборудование для раздачи пищи	3	2,3
	Практические занятия		26	*3*
	1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности.	2	
	2	Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов. Освоение правил безопасной эксплуатации; контроль режима работы.	4	
	3	Изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	4	Изучение устройства и принципа действия электрических сковород (фритюрниц). Освоение правил безопасной эксплуатации.	6	
	5	Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных (пекарных шкафов). Освоение правил безопасной эксплуатации.	6	
	6	Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	7	Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	
	Контрольная работа по теме «Тепловое оборудование»		1	
Тема 3. **Холодильное оборудование**	**Содержание учебного материала**		13	
	1	Основы холодильной техники	3	2,3
	2	Классификация холодильного оборудования	3	
	3	Холодильные машины	3	2,3
	4	Торговое холодильное оборудование.	3	
	Практические занятия		6	*3*
	1	Изучение устройства и принципа действия компрессоров, испарителей различных марок, приборов автоматики (по выбору).	3	

	2	Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	3	
	Контрольная работа по теме «Холодильное оборудование»		1	
Всего	часов		126	
	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; - сделать презентацию по теме: «Машины для обработки овощей», «Машины для кондитерского цеха», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров», «Весоизмерительное оборудование», «Контрольно-кассовые машины». 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; - сделать презентацию по теме: «Варочное оборудование», «Жарочно-пекарное оборудование», «Многофункциональное тепловое оборудование», «Универсальное и водогрейное оборудование», «Оборудование для раздачи пищи». - получение новых знаний через печатные издания и сеть Internet, подготовка сообщений. - получение новых знаний через печатные издания и сеть Internet, подготовка сообщений. - 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;		48	
	Дифференцированный зачет			
	консультации		**15**	
Итого:			**189**	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельная работа учащихся	Объём часов	Уровень усвоения

1	2	3	4
Раздел 1	**Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья**	**15**	
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**		
	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья.		1-2
	Практические занятия		
	Здоровье и здоровый образ жизни. Способы закаливания организма.		2
Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика	**Содержание учебного материала**		
	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика Изучение влияния алкоголя на здоровье человека, социальных последствий употребления алкоголя и снижения умственной и физической работоспособности. 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.		1
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Выполнение реферата по темам: 1. Что мы знаем о табачном дыме. 2. Можно ли побороть вредные привычки		
Тема 1.3. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	**Содержание учебного материала**		
	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества Репродуктивное здоровье человека.		1-2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка докладов: 1. Аборт и его последствия. 2. Здоровое поколение		2
Тема 1.4. Основные инфекционные болезни.	**Содержание учебного материала**		
	Основные инфекционные болезни. Классификация и профилактика		1
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с учебной и специальной тематической литературой по темам:		

	1. Туберкулез. Пути передачи последствия. 2. Вирусные гепатиты.		1-2
Тема 1.5. Первая медицинская помощь	**Содержание учебного материала**		
	Первая медицинская помощь при травмах и ранениях, при острой сердечной недостаточности и остановке сердца Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте		1-2
	Практические занятия		
	Первая медицинская помощь при кровотечениях.		2
Раздел 2.	**Государственная система обеспечения безопасности населения**	**21**	
Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	**Содержание учебного материала**		1
	Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.		1-2
	Практические занятия		
	Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плана образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация) Правила поведения в чрезвычайных ситуациях техногенного характера		2
	Практические занятия		
	Правила поведения при радиационной аварии Правила поведения при наводнении. Правила поведения при ДТП. Правила поведения при пожаре и обрушении здания.		2
Тема 2.2. Единая	**Содержание учебного материала**		

государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	РСЧС, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций 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. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. 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. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.		1-2
	Практические занятия		
	1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка докладов по темам: 1. История создания РСЧС. 2. Органы управления гражданской обороны. 3. Оповещение населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях		2
Раздел 3.	**Основы обороны государства и воинская обязанность**	**65**	
Тема 3.1. История	**Содержание учебного материала**		

Вооруженных сил России	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. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы		1-2
	Практические занятия		
	Строевая подготовка. Строевые приемы без оружия.		2
	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		2
Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных сил России	**Содержание учебного материала**		
	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.		1-2
	Практические занятия		
	Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	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		
Тема 3.3. Воинская	**Содержание учебного материала**		

обязанность	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). 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.		1-2
	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.		2

Тема 3.4. Соблюдение норм международного гуманитарного права	Военнослужащий - защитник своего Отечества. 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. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Изучение видов воинской деятельности и их особенностей. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета).		1-2
Тема 3.5. Как стать офицером Российской Армии	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.		1-2
	Практические занятия		
	Практическая стрельба из пневматической винтовки.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка докладов по темам: 1. Основные качества военнослужащего. 2. Ритуалы вооруженных сил. 3. Ритуалы вооруженных сил. Дни воинской славы.		2
Дифференцированный зачет по всем разделам программы		**1**	
Обязательная аудиторная нагрузка:		**68**	

Из них: **лекционных занятий:** **практических занятий**	**28** **40**	
Самостоятельная работа:	**34**	
ВСЕГО:	**102**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

Наименование	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,	Объем	Уровень

разделов и тем	самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		часов	освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Основные подразделения образовательной организации				
Тема 1.1. Образовательное учреждение	**Содержание учебного материала**			
	1	**Образовательное учреждение.** Понятие образовательного учреждения, определение, типы, виды. Основные подразделения образовательной организации. Закон об образовании.	**2**	**2**
Раздел 2. Права и обязанности студента				
Тема 2.1. Права и обязанности студента	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**
	1	**Права и обязанности студента.** Права студента. Обязанности студента. Права студента, совмещающего работу и учебу. Права на академический отпуск. Право на перевод и восстановление. Постановка личных учебных целей и и анализ полученных результатов. Рациональное использование времени и физической силы в образовательном процессе с учетом имеющихся ограничений здоровья.		
Раздел 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы.				
Тема 3.1. Формы организации учебного процесса	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**
	1	**Лекция как важнейшая форма учебных занятий в учебном заведении.** Виды лекций. Нетрадиционные формы проведения лекций.Составления конспекта лекций.	2	
	2	**Семинарские и практические занятия.** Семинары и виды семинаров. Практические занятия. Лабораторные занятия.	2	
	Практические занятия.		**2**	
	1	Анализ конкретных ситуаций.	1	**3**
	2	Применение приемов тайм – менеджмента в организации учебной работы.	1	
Тема 3.2. Особенности работы студентов на различных видах аудиторных занятий.	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**
	1	**Самостоятельная работа обучающихся: аудиторная; внеаудиторная.** Методы самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий. Организация внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. Особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий.		

		Принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий, работы с учебной информацией.		
Раздел 4. Самостоятельная работа студентов				
Тема 4.1. Самостоятельная работа студентов	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**
	1	**Самостоятельная работа как фактор мотивации учебной деятельности.** Организация самостоятельной работы. Основы методики самостоятельной работы. Способы самоорганизации учебной деятельности.		
	Практические занятия		**2**	**3**
	1	Составить таблицу учебно-познавательных заданий для самостоятельной работы.	1	
	2	Представление результатов своего интеллектуального труда.	1	
Тема 4.2. Реферат как форма самостоятельной работы студента.	**Содержание учебного материала**		**2**	**2**
	1	**Реферат как форма самостоятельной работы студента.** Составление плана работы, конспекта лекции, первоисточников. Рекомендации по написанию учебно – иследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.)		
Раздел 5. Технология конспектирования.				
Тема 5.1. Технология конспектирования	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**
	1	**Технология конспектирования.** Методика обучения конспектирования. Примеры конспектирования. Общественно – политический конспект.	2	
	2	**Методы и техника скоростного конспектирования.** Методы и техника ускоренного конспектирования.	2	
Раздел 6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации.				
Тема 6.1. Формы и методы проверки знаний студентов.	**Содержание учебного материала**		**4**	**2**
	1	**Усвоение знаний, умений и навыков.** Понятие и сущность знаний. Сущность умений и навыков.	2	
	2	**Промежуточная аттестация.** Виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестацтт	2	
	Практические занятия		**2**	**3**
	1	**Виды и способы проверки учета знаний и умений.**	2	
Раздел 7. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.				
Тема 7.1. Основы	**Содержание учебного материала**		**1**	

библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.	**1**	**Роль библиографического описания документа в информационном поиске.** Библиографическое описание как основной способ характеристики документа: общие требования и правила составления.		**2**
	Практические занятия		1	**3**
	1	**Источники учебной информации.** Работа с источниками учебной информации, умение пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными.), образовательными ресурсами сети интернет.		
Раздел 8. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления.				
Тема 8.1. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления.	**Содержание учебного материала**		4	
	1	**Этапы публичного выступления.** Правила и примерв публичного выступления. Составление плана работы, тезисов доклада. Выступление с докладом или презентацией перед аудиторией, способы ведения дискусии и аргументированно отстаивать собственную позицию.	**2**	
	2	**Создание компьютерных презентаций с помощью Power Point.** Рекомендации по созданию презентаций.	**2**	
Всего:	**часов**		**36**	
	Самостоятельная работа Подготовить рефераты на темы : «Права и обязанности студентов проживающих в общежитии» «Права и обязанности студентов на различных видах аудиторных и внеаудиторных занятиях» « Виды и способы проверки и учета знаний и умений» Подготовить сообщения: Технический текст Математический текст Как правильно подготовить речь Подготовить конспект используя методы и технику ускоренного конспектирования Составить библиографический список по одной из тем Подготовить презентацию.		**18**	
Зачет				
Итого:			**54**	

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. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	*10*
ПК 1-3	**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**342**	**156**	**72**	**-**	**99+15**	**-**		**-**
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Производственная практика, часов	**36**							**36**
	Всего:	**414**	**156**	**72**	**-**	**114**	**-**	**36**	**36**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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**
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			**342**	
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			**228**	
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	
	2.	Характеристика рыбного морского сырья.	2	2
	3	Характеристика рыбного речного сырья.	2	
	4.	Обработка рыбы с костным скелетом.	4	3
	5	Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	4	3
	6	Обработка нерыбного водного сырья.	4	2,3
	7.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	3
	8.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	2	3
	9	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.	2	
	10	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов жарки и тушения.	4	
	Практические занятия		**14**	2,3

	1.	Решение ситуационных задач.	2	
	2.	Органолептическая оценка качества рыбного сырья.	2	
	3.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	3	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом и во фритюре.	4	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания	3	
Тема 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**		**34**	
	1.	Характеристика мясного сырья.	2	2
	2.	Схема механической обработки мяса	2	2
	3.	Разделка говяжьих полутуш и четвертин.	4	2,3
	4.	Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	2	2,3
	5.	Технологический процесс разделки туш свинины, молочных поросят, ягнят.	6	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины.	6	2,3
	7.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины, свинины.	6	2,3
	8.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы и рубленого мяса	6	2,3
	Практические занятия.		**22**	
	1	Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов.	2	2,3
	2	Решение ситуационных задач.	2	2,3
	3	Разделка туш крупного рогатого скота.	2	
	4	Разделка туш свинины и мелкого скота.	2	
	5	Приготовление полуфабрикатов из говядины «Ростбиф» , «бифштекс», «ромштекс».	6	
	6	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины «Буженина»	2	
	7	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины. «грудинка фаршированная кашей»	2	
	8	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса « Зразы», «шницель»	4	

	Содержание учебного материала		**12**	
	9.	**Обработка субпродуктов и костей**	4	
	10.	Централизованное производство мясных полуфабрикатов.	3	2,3
	11	Централизованное производство полуфабрикатов из котлетной и рубленной массы	3	
	11	Контрольная работа по теме 1,2	2	2,3
Тема 1.3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее	**Содержание**		**36**	2,3
	1.	Характеристика сырья мяса домашней птицы	2	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы.	4	2,3
	3.	Технологический процесс и способы заправки тушек птицы.	4	
	4.	Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.	6	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из домашней птицы.	6	2,3
	6.	Обработка и кулинарное использование субпродуктов из птицы.	4	2,3
	7.	Централизованное производство полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2,3
	8	Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи.	6	
	9	Контрольная работа	2	
	Практические занятия.		**20**	2,3
	1.	Органолептическая оценка качества домашней птицы, соответствие технологическим требованиям.	2	
	2.	Обработка птицы с соблюдением технологического процесса.	2	

	3.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Котлета по-киевски, цыплята – табака.	6	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы котлеты натуральные из филе птиц, чахохбили.	6	
	5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы «Рига», «Ножки куриные фаршированные»	4	
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.	**Содержание**		**32**	3
	1	Технология приготовление курица фаршированная «галантин», «курица фаршированная черносливом»	4	
	2	Технология приготовления «Рулет из курицы», « фаршированные куриные ножки», « фаршированные крылья»»,	6	
	3	Пищевая ценность и характеристика субпродуктов приготовление полуфабрикатов из них.	4	
	4.	Полуфабрикаты из свиной печени и почек, языка.	6	
	5.	Обработка свиных голов и потрохов, и приготовление полуфабрикатов	4	
	4.	Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.	3	
	5.	Полуфабрикаты из куриной печени, сердца.	3	
	6	Контрольная работа	2	
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.	6	
	2	Приготовление маринадов для рыбы, мяса, птицы.	2	
	3	Приготовление полуфабриката «курица фаршированная (галантин)», « цыпленок табака».	4	
	Практические занятия		**16**	3
	1	Рассмотрение, заполнение накладной на отпуск со склада	3	
	2	Заполнение акта контрольной проработки блюда (изделия)	3	
	3	Заполнение технологической карточки на блюдо (по выбору)	2	
	4	Заполнение технологической карточки на блюдо «Язык отварной с соусом»	4	
	5	Заполнение технологической карточки на блюдо «Утка фаршированная»	4	

Всего	**часов**	**228**	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка к практическим и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление таблиц «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»; Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы»; Составление таблиц «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины»; Составление схем по теме «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы». Составление таблицы «Требования к качеству и сроки хранения специй и приправ»; Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения изученных тем. Составление схем приготовления блюд по одной из тем с каждого раздела		**99**	
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; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в заготовочных цехах; - сопровождение ведения технологического процесса.		**36**	3
Консультации		**15**	
Экзамен квалификационный			
Всего:		**414**	

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 наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименование. тем учебной практики	Кол часов по темам
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	Тема 1.4. Приготовление	12

			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; -уметь использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	

			-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 наименован. 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, температура подачи; -знать правила хранения мяса и домашней птицы; - знать виды технологического	Тема 1.2. Обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса. Тема 1.3. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.	12

			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.		
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 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	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса. Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	12

			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 оценивать качество готовых блюд; -уметь охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы .		
Дифференцированный зачет					**6**

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. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	***9***	**10**
ПК 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**	**-**	**122**	**-**	**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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.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 учебного материала**		**49**	2
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании.	2	
	2.	Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов.	3	2
	3.	Вкусовые добавки для сложных холодных соусов.	2	2
	4.	Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам.	4	2,3
	5.	Технологические процессы приготовления масляных смесей.	2	2,3
	6.	Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам.	4	2,3
	7.	Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам.	4	2,3
	8.	Соусы промышленного производства.	2	2
	9.	Способы декорирование блюд сложными холодными соусами.	2	2
	10.	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных	4	2,3

		блюд.		
	11.	Технологический процесс приготовления бутербродов.	4	2,3
	12.	Технологический процесс приготовления сложных салатов.	4	2,3
	13.	Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей.	3	2,3
	14.	Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц.	3	2,3
	15	Технологический процесс приготовления сложных закусок из сыра.	2	2,3
	16	Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.	2	2,3
	Контрольная работа:		**2**	
	1.	Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	2	
	Практические занятия		**21**	2,3
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов, бутербродов и сложных закусок.	3	
	2.	Решение ситуационных задач.	2	
	4.	Разработка ассортимента соусов, сложных холодных закусок.	4	2,3
	5.	Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба.	3	
	6.	Приготовление сложных салатов и салатов – коктейлей.	3	
	7.	Приготовление сложных закусок из овощей и грибов.	3	
	8.	Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.	3	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**		**15**	
	1.	Характеристика рыбных гастрономических продуктов.	2	2
	2.	Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	2	2
	3.	Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы с костным скелетом.	6	2,3

	4.	Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы с хрящевым скелетом	5	
	Практические занятия		**15**	
	1	Органолептическая оценка качества рыбных гастрономических продуктов.	3	
	2	Решение ситуационных задач.	2	
	3	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	5	
	4	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	5	
	Содержание учебного материала		**26**	
	5.	Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы	5	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.	4	
	7	Технологический процесс приготовления салатов с рыбной гастрономией.	5	
	8	Технологический процесс приготовления соленой и копченой рыбы.	4	
	9	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	5	2,3
	10	Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.	2	2,3
	Контрольная работа		**1**	2,3
	1	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы сложной кулинарной продукции	1	
	Практические занятия		**6**	2,3
	1.	Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из рыбы.	3	
	2.	Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	3	
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	**Содержание**		**35**	2
	1.	Характеристика мясных гастрономических продуктов	4	
	2.	Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	2	2

	3.	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса.	4	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мясных продуктов.	2	
	5.	Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	6	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса	4	2,3
	7.	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов	2	
	8	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из птицы.	4	2,3
	9	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из птицы.	2	
	10	Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	3	2
	Контрольная работа		**2**	2,3
	1	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной холодной кулинарной продукции	2	
	Практические занятия		**24**	2,3
	1.	Органолептическая оценка качества мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	
	2.	Решение ситуационных задач.	2	
	3.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	2	
	1.	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии.	6	
	2.	Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.	6	
	3.	Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы.	6	
Тема 1.4. Организация и технология приготовления	**Содержание**		**33**	
	1.	Характеристика горячих закусок	3	2

горячих закусок	2.	Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.	3	2
	3.	Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок.	2	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц.	4	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.	4	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса.	4	2,3
	7	Технологический процесс приготовления горячих закусок из мясопродуктов.	4	2.3
	8	Технологический процесс приготовления горячих закусок из птицы.	4	
	9	Приготовление начинок для фарширования птицы.	3	
	10	Правила подачи горячих закусок.	2	2,3
	Практические занятия		**4**	2,3
	1.	Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц.	2	
	2.	Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы.	2	
Тема 1.5. Технология приготовления холодных десертов	**Содержание**		**14**	
	1	Характеристик холодных десертов	2	
	2	Организация рабочего места для приготовления холодных десертов	2	
	3	Технология приготовления холодных десертов на желейной основе	4	
	4	Технология приготовления холодных десертов из фруктов и ягод	2	
	5	Технология приготовления пирожных, мороженных десертов	2	
	6	Требования к качеству, сроки и условия хранения холодных десертов	2	
Тема 1.6. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления	**Содержание**		**20**	
	1.	Методы контроля безопасности продуктов.	2	2
	2.	Методы контроля безопасности процессов приготовления	4	2

и хранения готовой холодной продукции.		и хранения готовой холодной продукции.		
	3.	Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок.	4	2
	4	Требования к качеству и условия хранения готовой холодной продукции.	4	
	5	Требования к качеству и условия хранения готовой горячей продукции.	4	
	Контрольная работа.		**2**	2
	1	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия		**2**	2,3
	1.	Оценка качества продуктов физико-химическими методами.	1	
	2.	Оценка качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов физико-химическими методами.	1	
	Дифференцированный зачет			
Всего	**часов**		**264**	
Самостоятельная работа			**112**	
Работа со сборником рецептур, 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). 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**.»				

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**.» 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 закусок приготовляемых в горячем цехе.» Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовка реферата на тему: «Холодные десерты и сладкие блюда» Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения **Темы : «Технология приготовления холодных десертов»** Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ. Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок»		
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 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
Консультации	**20**	
Экзамен квалификационный	**6**	
Итого:	**540**	

3.Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. 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 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	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 1.3. Организац	24

			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;	ия 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**

3.2 Тематический план производственной практики

Код ПК	**Код и наименован. ПМ**	**Кол. часов по ПМ**	**Виды работ**	**Наименован. тем учебной практики**	**Кол. часов по темам**
ПК 2.1 ПК2.2	ПМ .02. Организация	72	- делать разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; – проводить расчеты массы сырья и	Тема 1.1. Организация и	12

ПК2.3,	процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		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;	технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	
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 холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	24

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. Организация и технология приготовления 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 безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	6
Дифференцированный зачет					**6**

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 практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося, консультацыи**		**Учебная,** часов	***Производственная,***
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	***9***	**10**
ПК 1-4	**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**396**	**264**	**72**	**-**	**112 +20**	**-**		
	Учебная практика	**72**						**72**	
	Производственная практика, часов	**108**							**108**
	Всего:	**576**	**264**	**72**	**-**	**112+20**		**72**	**108**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции

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.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	
	2.	Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	2	
	3.	Изменение белков при тепловой кулинарной обработке.	2	
	4.	Изменение углеводов при тепловой кулинарной обработке.	2	
	5	Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике.	2	
	6.	Изменение жиров при тепловой кулинарной обработке	2	
	7.	Изменение витаминов при тепловой кулинарной обработке.	2	

	8.	Изменение цвета при тепловой кулинарной обработке.	2	
	9.	Формирование вкуса и аромата.	2	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных супов	**Содержание**		**34**	
	1.	Значение супов в питании.	2	2
	2.	Организация технологической линии по приготовлению бульонов и супов.	2	2,3
	3.	Технологический процесс варки бульонов.	2	2,3
	4.	Процессы, происходящие при варке бульонов	2	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления щей.	4	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления борщей.	4	2,3
	7.	Технологический процесс приготовления рассольников.	4	2,3
	8.	Технологический процесс приготовления солянок.	4	2,3
	9.	Технологический процесс приготовления картофельных, бобовых супов, супов с крупой, супов-пюре.	5	2,3
	10.	Технологический процесс приготовления прозрачных супов, и гарниров к ним.	4	2,3
	11.	Технологический процесс приготовления холодных, и сладких супов.	1	2,3
	Практические занятия		**18**	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав супов.	1	
	2.	Решение ситуационных задач.	1	
	3	Составление технологических карт для первых блюд.	1	
	4.	Приготовление щей суточных и борща сибирского.	2	
	5	Приготовление рассольника ленинградского	2	
	6	Приготовление супа картофельного, супа с домашней лапшой, крупой и бобовыми.	2	
	7	Приготовление супов –пюре и супов-кремов.	1	
	1.	Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.	2	
	2.	Приготовление супа из сухофруктов, супа из свежих ягод.	1	

	3	Технологический процесс приготовления национальных супов.	2	
	4	Приготовление супа молочного с крупой	1	
	5	Приготовление окрошки мясной.	2	
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов	**Содержание**		**12**	2
	1.	Значение соусов в питании.	1	
	2.	Организация технологической линии по приготовлению соусов.	1	2,3
	3.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	2	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных.	4	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления соуса белого основного и его производных.	4	2,3
	Практические занятия		**18**	
	1	Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.	3	
	2	Решение ситуационных задач.	3	
	3	Приготовление соуса красного основного, и его производные	6	
	4	Приготовление соуса белого основного, и его производные	6	
	Содержание учебного материала		**17**	
	1.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на рыбном бульоне.	4	2,3
	2.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне.	4	2,3
	3.	Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов.	4	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов.	2	2,3

	5.	Охлаждение и замораживание соусов и заготовок к ним.	2	2,3
	Практические занятия		**8**	2,3
	1.	Приготовление соуса парового.	2	
	2.	Приготовление соусов томатного.	2	
	3.	Приготовление соуса молочного с луком	2	
	4.	Приготовление соуса сметанного с томатом и луком	2	
Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	**Содержание**		**25**	
	1.	Классификация овощей ,грибов и сыров.	1	2
	2.	Значение блюд из овощей, грибов и сыра в питании.	2	2
	3.	Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.	2	2
	4.	Организация технологической линии по приготовлению горячих блюд из овощей и грибов.	4	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.	4	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4	2,3
	7.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4	2,3
	8.	Технологический процесс приготовления блюд из сыра.	2	2,3
	9.	Правила подачи блюд из овощей, грибов и сыра.	2	2,3
	Практические занятия		**6**	2,3
	1.	Решение ситуационных задач.	1	
	2.	Разработка ассортимента праздничных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	
	3.	Приготовление зразы картофельные, грибы в сметанном соусе.		
	4.	Приготовление перец фаршированный овощами.	2	
	5.	Приготовление бутерброды канапе с сыром.	2	
Тема 1.5. Организация и технология приготовления	**Содержание**		**24**	
	1.	Значение рыбных блюд в питании.	2	2

сложных горячих блюд из рыбы	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.	2	2,3
	3.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	4	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной и тушенной рыбы.	4	2,3
	5	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы.	4	2,3
	6	Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы.	4	2,3
	7	Правила подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2,3
	8.	Контрольная работа. Технологические процессы обработки овощей, грибов, рыбы	2	2,3
	Практические занятия		**10**	2,3
	1.	Приготовление рыбы грилье.	2	
	2.	Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом	2	
	3.	Приготовление рыбы тушенной в томате с овощами.	2	
	4.	Приготовление рыбы отварной, рыбы припущенной с соусом белым.	2	
	5.	Приготовление тельного из рыбы	2	
Тема 1.6. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов	**Содержание**		**26**	
	1.	Значение мясных блюд в питании.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.	2	2,3
	3.	Организация технологической линии по приготовлению горячих блюд из мяса и мясопродуктов.	2	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.	4	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.	4	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным, порционным и мелким куском.	4	2,3
	7.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из	4	2,3

		запеченного мяса.		
	8.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого натурального мяса.	4	2,3
	Практические занятия		**6**	2,3
	1.	Приготовление филе с грибами и соусом.	2	
	2.	Приготовление окорока запеченного целиком.	2	
	3	Приготовление рулета с луком и яйцом.	2	
Тема 1.7. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	**Содержание**		**30**	
	1.	Значение блюд из домашней птицы в питании.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы.	2	2,3
	3.	Организация технологической линии по приготовлению горячих блюд из домашней птицы.	2	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы.	4	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы.	4	2,3
	6.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы.	4	2,3
	7.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы.	4	2,3
	8.	Правила подачи блюд из домашней птицы.	4	2,3
	9	Контрольная работа :Технологические процессы обработки мяса и домашней птицы	4	
	Практические занятия		**5**	
	1	Приготовление цыплят табака.	2	
	2.	Приготовление птицы по - столичному.	2	
Тема 1.8. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.	**Содержание**		**6**	
	1.	Методы контроля безопасности рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2
	2.	Методы контроля готовых блюд из овощей ,рыбы	2	
	3	Методы контроля безопасности мяса и субпродуктов из	2	2

		мяса, и домашней птицы.		
	Практические работы		**1**	
	1	Проведение бракежа готового блюда из домашней птицы	1	
Всего:	**часов**		**264**	
Самостоятельная работа			**112**	
Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. 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** 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» 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»**. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из 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» 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.				

Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения **Темы : «Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра»** Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, птицы, пернатой дичи, кролика»; 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.» 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»**		
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. 25.Блюда японской кухни.		
Консультации	**20**	
Экзамен квалификационный	**6**	
Итого:	**576**	

3.Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4	ПМ .03. Организация процесса приготовления и приготовление 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; - 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**

3.2 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	12
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	24

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	36
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 Тема 1.5. Варианты подбора пряностей для приготовления сложной кулинарной продукции	30
Дифференцированный зачет					**6**

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. лабораторные работы и 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**				**72**	
	Производственная практика, часов	**108**					108
	Всего:	**642**	**308**	**152**	114+40	**72**	**108**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю 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**
ПМ.04 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 учебного материала**		**9**	
	1.	Значение сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в питании.	2	2
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.	1	2
	3.	Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2,3
	4.	Подготовка сырья к производству.	2	2
	5.	Подготовка нетрадиционного сырья, пищевых добавок.	2	2
	Практические занятия:		**2**	3
	1.	Определение качества основного и нетрадиционного сырья.	2	

Тема 1.2. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады	**Содержание учебного материала**		**4**	3
	1.	Технология приготовления фаршей и начинок.	1	
	2.	Технология приготовления сиропов.	1	
	3.	Технология приготовления помады.	2	
	Практические занятия		**14**	3
	1.	Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов.	2	
	2	Приготовление фаршей для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	3	Приготовление вафельных, песочных полуфабрикатов	6	
Тема 1.3.Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	**Содержание учебного материала**		**25**	3
	1	Замес теста и способы его разрыхления.	2	
	2	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	2	
	3	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и теста с добавками.	2	
	4.	Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.	2	
	5	Технология приготовления хлеба из ржаной муки.	2	
	6	Технология приготовления праздничного хлеба.	2	
	7	Технология приготовления мелкоштучных булочек.	2	
	8	Технология приготовления пирогов:	2	
	9	Технология приготовления пирожков, ватрушек. кулебяк, расстегаев.	2	
	10	Технология приготовления кексов, ромовой бабы	2	
	11	Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.	2	
	12	Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	2	
	13	**Контрольная работа:** приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	1	
	Практические занятия		**26**	3
	1.	Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста. Определения упека и припека. Оценка качества изделий из дрожжевого теста.	2	
	2.	Приготовление хлеба из пшеничной и ржаной муки, праздничного хлеба	6	
	3.	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него.	6	

	4.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	6	
	5.	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6	
Тема 1.4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Значение сложных мучных кондитерских изделий в питании.	1	2
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении мучных и кондитерских изделий.	1	2,3
	Содержание учебного материала		**22**	
	3.	Организация работы кондитерского цеха.	2	2,3
	4.	Технология приготовления крема сливочного (основного) и его производных.	2	2,3
	5	Технология приготовления кремов «Шарлотт» и «Гляссе» и их производных.	3	2,3
	6	Технология приготовления крема белкового и его производных.	2	2,3
	7	Технология приготовления крема из сливок и его производных.	3	2,3
	8	Технология приготовления карамели.	2	2,3
	9	Технология приготовления карамели.	2	2,3
	10	Технология приготовления *желе, глазурей, посыпок.*	2	2,3
	11	Технология приготовления украшений из крема, глазури, шоколада.	2	2,3
	12	Технология приготовления украшений мастики, марципана, карамели, желе.	2	2,3
	Практические занятия		**14**	3
	1	Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов.	1	
	2.	Приготовление *украшений из крема, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками*	4	
	3	Приготовление украшений из мастики и марципана.	4	
	4	Приготовление украшений из карамели и шоколада.	3	

	5	Приготовление украшений из глазури, желе, фруктовой рисовальной массы и помады	2	
Тема 1.5. Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.	**Содержание учебного материала**		**25**	2,3
	1	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него.	2	
	2	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.	2	2,3
	3	Технология приготовления пряничного теста.	2	2,3
	4	Технология приготовления изделий из пряничного теста.	2	2,3
	5	Технология приготовления песочного теста и изделия из него.	2	2,3
	6	Технология приготовления бисквитного теста.	2	2,3
	7	Технология приготовления изделий из бисквитного теста.	2	
	8	Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	2	
	9	Технология приготовления слоеного теста и изделия из него.	2	2,3
	10	Технология приготовления воздушного теста и изделия из него.	2	2,3
	11	Технология приготовления миндального теста и изделия из него.	2	2,3
	12	Технология приготовления сахарного теста и изделия из него.	2	2,3
	13	Контрольная работа: приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него	1	2,3
	Практические занятия:		**38**	3
	1.	Приготовление пряничного теста и изделия из него.	6	
	2.	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него.	4	
	4	Приготовление песочного теста и изделий из него.	6	
	5	Приготовления бисквитного теста и изделий из него.	6	
	6	Приготовления заварного теста и изделий из него	6	
	8	Приготовления воздушного, миндального и сахарного теста и изделий из них.	6	

	9	Оценка качества изделий из бездрожжевого теста. Проведение экспериментальных испытаний по определению упека и выхода готовых изделий.	4	
Тема 1.6. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание**		**30**	2,3
	1.	Технология приготовления бисквитных пирожных.	4	
	2.	Технология приготовления песочных пирожных.	4	
	3	Технология приготовления слоеных пирожных.	4	2,3
	4	Технология приготовления заварных пирожных.	4	2,3
	5	Технология приготовления воздушных пирожных.	4	2,3
	6	Технология приготовления миндальных пирожных.	4	2,3
	7	Технология приготовления крошковых пирожных.	4	2,3
	8	Технология приготовления пирожных фруктовых и легких обезжиренных.	2	2,3
	Практические занятия:		**30**	3
	1.	Приготовление бисквитных пирожных.	6	
	2.	Приготовление песочных пирожных.	6	
	3.	Приготовление слоеных пирожных.	6	
	4	Приготовление заварных пирожных.	4	
	5	Приготовление воздушных пирожных.	4	
	7	Приготовление крошковых пирожных.	4	
Тема 1.7. Организация и технология приготовления праздничных тортов.	**Содержание**		**36**	2,3
	1.	Технология приготовления бисквитных тортов.	4	
	2.	Технология приготовления песочных тортов.	4	2,3
	3.	Технология приготовления слоеных тортов.	4	2,3

	4	Технология приготовления миндальных тортов.	4	2,3
	5	Технология приготовления воздушных тортов.	4	2,3
	6	Технология приготовления комбинированных тортов.	4	2,3
	7	Технология приготовления тортов фруктовых и легких обезжиренных.	4	2,3
	8	Технология приготовления праздничных тортов в ассортименте.	4	2,3
	9	Хранение и транспортирование пирожных и тортов.	4	2,3
	Практические занятия:		**24**	3
	1.	Приготовление бисквитных тортов.	4	
	2.	Приготовление песочных тортов.	4	
	3.	Приготовление миндальных тортов.	4	
	4.	Приготовление воздушных тортов.	4	
	5	Приготовление комбинированных тортов	4	
	6	Приготовление тортов фруктовых и легких обезжиренных	4	
Тема 1.8. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	**Содержание**		**3**	2
	1.	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	2	
	Контрольная работа		**1**	3
	7	Комплексная тестовая работа	1	
	Практические занятия:		**4**	
	1.	Проведение бракеража готовых мучных кондитерских изделий.	4	
Всего:	**часов**		**396**	

Самостоятельной работы Расчет сырья, составление технологических карт, схем и алгоритмов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Изучение ассортимента изделий из дрожжевого 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 «Дрожжевое тесто и изделия из него» Разработка технологических карт для практических работ. Подготовить реферат по теме: «Украшения и отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий» 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. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Ассортимент кондитерских изделий» Разработка технологических карт для практических работ. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Торты и пирожные». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Детские пирожные » Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией. 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 рецептур, нормативно-технической документацией. Подготовить компьютерную презентацию или реферат по теме «Комбинированное тесто и изделия из него» 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».	**114**	
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,	**72**	3

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.		
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
Консультации	**40**	
Экзамен квалификационный	**6**	
Итого	**642**	

3.Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. 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;	Тема1.1 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 сырья 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;	Тема 1.7. Организация и технология	6

			-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;	приготовления праздничных тортов. Тема 1.8. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	
Дифференцированный зачет					**6**

3.2 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 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 инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий ; -оценивать качество готовых	Тема 1.2. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады	24

			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 4.2 ПК 4.4			- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных	Тема 1.6. Организация и технология приготовления мелкоштучных	24

			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;	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**

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,***
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	***9***	**10**
ПК 1-2	**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**267**	**178**	**72**		**64 + 25**	**-**	**-**	**-**
	Учебная практика	**72**						**72**	
	Производственная практика, часов	**72**							**72**
	Всего:	**411**	**178**	**72**		**64+25**	**-**	**72**	**72**

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)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
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 учебного материала**		**33**	2
	1.	Значение сладких блюд в питании.	2	
	2.	Классификация сладких блюд	2	2
	3.	Процессы, формирующие качество сложных холодных и горячих десертов.	4	
	4.	Характеристика зернопродуктов, плодоовощного сырья.	4	2,3
	5.	Характеристика пищевых жиров, молочного и яичного сырья.	4	2,3
	6.	Характеристика желирующих веществ.	2	2,3
	7.	Организация технологической линии по приготовлению десертов.	1	2,3
	8.	Предварительная подготовка сухих и влагосодержащих продуктов.	4	2
	9	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2	2
	10.	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.	2	

	11	Технологический процесс приготовления начинок, глазури, сладких соусов и сиропов.	5	3
	12	Контрольная работа: Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов	1	
	Практические занятия		**36**	2,3
	1.	Работа с нормативно-программной документацией.	3	
	2.	Решение ситуационных задач.	2	
	3	Подбор и подготовка оборудования. Изучение технико-эксплуатационных характеристик.	3	
	4	Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав десертов.	4	
	5	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто сырья. Замена сырья.	6	
	6	Составление схем и технологических, технико-технологических карт на сложные холодные десерты.	6	
	7	Приготовление сладких соусов и сиропов.	6	
	8	Приготовление начинок, глазури	6	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов	**Содержание**		**23**	
	1.	Технологический процесс приготовления холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	4	2,3
	2	Технологический процесс приготовления компотов из фруктов. фруктов в сиропе.	4	
	3	Технологический процесс приготовления желированных сладких блюд.	4	2,3
	4	Технологический процесс приготовления замороженных сладких блюд.	4	2,3
	5	Технологический процесс приготовления сложных холодных напитков.	4	2,3
	6	Правила подачи сложных холодных блюд.	3	2,3
	Практические занятия		**16**	2,3
	1.	Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	2	
	2.	Приготовление компотов и фруктов в сиропе.	2	

	3.	Приготовление сложных желированных сладких блюд.	4	
	4.	Приготовление замороженных сладких блюд.	4	
	5.	Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков.	4	
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов	**Содержание**		**44**	
	1.	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд.	6	2,3
	2.	Технологический процесс приготовления суфле, пудингов.	6	2,3
	3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из фруктов.	4	2,3
	4.	Технологический процесс приготовления овощных кексов, каш.	6	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления десертов фондю.	4	2,3
	6	Технологический процесс приготовления десертов фламбе.	4	
	7.	Правила подачи сложных горячих блюд.	4	2,3
	8	Технологический процесс приготовления горячих напитков.	4	2,3
	9.	Правила подачи горячих напитков.	2	2,3
	10.	Технологический процесс производства готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	2,3
	11	**Контрольная работа:** технология приготовления сложных горячих десертов	2	
	Практические занятия		**20**	2,3
	1.	Приготовление суфле в ассортименте.	2	
	2.	Приготовление пудингов в ассортименте.	2	
	3.	Приготовление горячих блюд из яблок.	4	
	4.	Приготовление овощных кексов и каши гурьевской.	4	
	5.	Приготовление шоколадно-фруктового фондю, ягодного фламбе	2	
	6.	Приготовление горячего чая с лимоном и с жасмином холодного чая, и лимонного напитка	2	
	7.	Приготовление горячего шоколада, какао кофе с мороженным, со сливками	4	

Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.	**Содержание**		**6**	
	1.	Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых холодных и горячих десертов.	3	2
	2	Сроки условия хранения готовых холодных и горячих десертов	2	
	Контрольная работа		**1**	2,3
	1.	Комплексная тестовая работа	1	
Всего:	**часов**		**178**	
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 «Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав десертов»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких соусов к сложным десертам. Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации напитков и соусов»; Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких желированных блюд. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные и холодные десерты. (на выбор обучающегося) Самостоятельное изучение материала по теме: «**Технологический процесс приготовления желированных сладких блюд**», пользуясь основной и дополнительной литературой. Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации сладких горячих десертов»; 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. Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации сладких блюд»;			**64**	
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 производственного инвентаря;			**72**	3

- 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
консультации	**25**	
Экзамен квалификационный	**6**	
Итого:	**411**	

3.Тематический план и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем учебной практики	Кол. часов по темам
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

3.2 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. тем учебной практики	Кол. часов по темам
ПК 5.1	**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление 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

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 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. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего часов**	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	***10***	**11**
ПК 1-5	**Раздел 1. Организация работы структурного подразделения**	**216**	**78**	**36**	**-**	**52**	**30+20**	**-**	**-**
	Производственная практика, часов	**36**							**36**
	Всего:	**252**	**78**	**36**	**-**	**52**	**30+20**	**-**	**36**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения

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.06.Организация работы структурного подразделения			**216**	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации			**144**	
Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	**Содержание**		**6**	
	1.	Цели, задачи и сущность управленческой деятельности.	2	2
	2.	Роль менеджера в управлении организацией	2	2,3
	3.	Современные подходы в менеджменте.	2	2
Тема 1.2 Функции менеджмента. Управленческий цикл.	**Содержание**		**8**	
	1.	Функции управления.	1	2
	2.	Функция планирования.	1	2
	3.	Функция организации.	2	2
	4.	Организационные структуры управления.	2	2,3
	5.	Функция мотивации.	2	2,3
	Практические занятия		**1**	
	1.	Решение ситуационных задач	1	
Тема 1.3 Система методов управления и управленческих решений	**Содержание**		**5**	
	1.	Методы управления.	2	2,3
	2.	Методы принятия управленческих решений.	2	2,3
	Контрольная работа: современный менеждмент. Система методов управления.		1	
	Практические занятия		**4**	
	1.	Принятие управленческого решения с использованием метода «мозговой штурм».	2	

	2.	Анализ и оценка эффективности различных методов принятия управленческих решений.	2	
Тема 1.4 Руководство: власть и партнерство	**Содержание**		**8**	
	1.	Руководство и власть.	2	2,3
	2.	Лидерство и личное влияние.	2	2,3
	3.	Стили управления и типы руководителей.	2	2,3
	4.	Управление конфликтами в организациях.	2	
	Практические занятия		**4**	
	1.	Выявление лидерских качеств. Решение ситуационных задач	2	
	2.	Анализ конфликтных ситуаций в управлении.	2	
Тема 1.5 Современный подход к созданию предприятия в сфере общественного питания	**Содержание**		**10**	
	1.	Сертификация услуг общественного питания.	2	2,3
	2.	Маркетинг в общественном питании.	2	2,3
	3.	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.	2	2,3
	4.	Мерчандайзинг в общественном питании.	2	2,3
	5.	Рекламное продвижение предприятия общественного питания на рынке.	2	2,3
Тема 1.6. Основы научной организации труда	**Содержание**		**8**	2
	1.	Персонал предприятия общественного питания..	1	2,3
	2.	Основные приемы организации работы исполнителей.	1	2
	3.	Схема управления предприятием.	1	2
	4.	Передовые приемы и методы труда.	1	2,3
	5.	Режимы труда и отдыха работников производства.	1	2,3
	6.	Понятие о нормировании, нормах труда.	1	2,3
	7.	Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.	1	2,3
	Контрольная работа: создание предприятия в сфере общественного питания. Организация труда.		1	
	Практические занятия		**2**	2,3
	1.	Определение численности работников производства с учётом производственной программы.	1	
	2.	Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени.	1	

Тема 1.7. Экономическая эффективность работы предприятия	**Содержание**		**14**	2,3
	1.	Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания.	1	
	2.	Планирование: сущность, назначение, задачи.	2	2,3
	3.	Бизнес-план.	2	2,3
	4.	Экономическая эффективность работы предприятия.	2	2,3
	5.	Доходы и прибыль предприятия общественного питания.	2	2,3
	6.	Издержки обращения предприятия общественного питания.	2	2,3
	7.	Налогообложение предприятий общественного питания.	2	2,3
	8.	Контроль за деятельностью предприятия общественного питания.	1	2,3
	Практические занятия		**9**	
	1.	Изучение структуры и содержание бизнес-плана, методологических основ его разработки	1	
	2.	Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий общественного питания.	2	
	3.	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.	2	
	4.	Расчет издержек производства и обращения на предприятии общественного питания.	2	
	5.	Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия.	2	
Тема 1.8. Формы и система оплаты труда.	**Содержание**		**4**	
	1.	Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли.	1	2
	2.	Трудовые отношения в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.	1	2,3
	3.	Анализ и планирование расходов на оплату труда.	1	2
	4.	Документальное оформление расчетов по оплате труда.	1	2,3
	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	
	2.	Расчет удержаний из заработной платы.	2	
Тема 1.9 Общие	**Содержание**		**15**	2

принципы организации и учета на предприятиях общественного питания	1.	Материальная ответственность на производстве.	1	
	2.	Документы учета.	1	2
	3.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов.	1	2,3
	4.	Расчет выхода готовых изделий.	1	2,3
	5.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.	1	2,3
	6.	Плановое меню.	1	2,3
	7.	Ценообразование в общественном питании.	1	2,3
	8.	Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.	1	2,3
	9.	Учет поступления сырья на производстве.	1	2
	10.	Документальное оформление операций производства.	1	3
	11.	Инвентаризация продукции на производстве.	1	3
	12.	Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.	1	2,3
	13.	Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов.	1	2,3
	14.	Учет предметов материально-технического оснащения.	1	2,3
	Контрольная работа: принципы организации и учета на предприятиях общественного питания. Формы и системы оплаты труда.		1	
	Практические занятия		**12**	2,3
	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	
	2.	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов, расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке, выход готовых изделий из рыбы и морепродуктов.	2	
	3.	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов, расчет отходов и потерь при механической и тепловой обработке, выход готовых изделий из овощей, грибов, плодов, ягод.	2	
	4.	Составление отчета товарно-материальных ценностей.	2	
	5.	Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия.	2	

	6.	Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.	2	
Всего:	**часов**		**144**	
самостоятельная работа Работа с нормативно-технической документацией. Подготовить реферат на тему: «**Роль менеджера в управлении организацией»** Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка к и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Составление процедурограммы принятия любого управленческого решения. Подготовить сообщение по теме: «**Стили управления и типы руководителей**» Изучение самостоятельно темы: «Составление организационной структуры управления Вашего учебного заведения (или предприятия общественного питания)» Изучение самостоятельно темы: «Составление инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации.» 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 Составление организационной структуры управления предприятия общественного питания (где проходили последнюю практику) Подготовка доклада по теме: «**Анализ и планирование расходов на оплату труда»**. 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. Работа с нормативно-технической документацией. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения **Управление структурным подразделением организации на любую из изученных тем**.			**52**	
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** 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 предприятии 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	**36**	3

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.		
консультации	**20**	
Экзамен квалификационный	**6**	
Итого:	**252**	
Курсовой проект	**30**	

3.Тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

3.1 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; –освоитьметодику 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;	Тема 1.7. Экономическая	6

			–рассмотреть методику расчета заработной платы; – рассмотрение 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);	эффективность работы предприятия Тема 1.8. Формы и система оплаты труда. Тема 1.9 Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания	
Дифференцированный зачет					**6**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. «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, кинсультации		Учебная, часов	*Производственная,*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	***10***
ПК 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**						**108**	
	Производственная практика, часов	**144**							**144**
	Всего:	**648**	**264**	**102**	**-**	**132**	**-**	**108**	**144**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

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)				
Раздел 1. Теоретические основы технологии и технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов				
МДК 07.01. Организация процесса и приготовления и приготовление полуфабрикатов для простых кулинарных блюд			**162**	
Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.	**Содержание учебного материала**		**3**	2
	1	Введение. Предмет, цели, задачи, межпредметные связи с другими дисциплинами.		
	2	Ключевые понятия предприятий общественного питания.		
	3	История развития, состояние отрасли общественного питания.		

Тема 2.1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.	**Содержание учебного материала**		**2**	2,3
	1	Основные понятия кулинарной обработки.	1	
	2	Технологический цикл: определение, виды, основные этапы.	1	
Тема 1.3 Технологические принципы производства кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**		**3**	
	1	Технологические принципы производства.	1	
	2	Сокращения времени кулинарной обработки	1	
	3	Принцип рационального использования сырья и отходов.	1	
Тема 1.4 Способы кулинарной обработки продуктов	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Классификация способов кулинарной обработки на группы, по видам воздействия	1	
	2	Значение способов нагрева, их характеристика, назначение, сущность, влияние на качество продукции	1	
Тема 1.5. Тепловая обработка продуктов.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Значение тепловой обработки продуктов и ее классификация.	1	
	2	Характеристика способов тепловой обработки.	1	
Тема 1.6 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Признаки классификации кулинарной продукции	1	
	2	Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки.	1	
	Практические занятия		**4**	
	1	Составить схему технологического цикла по основным и вспомогательным этапам.	2	
	2	Составить технологические принципы производства ПОП	2	
Тема 1.7. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и листовой зелени.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Сырье: виды, технологические свойства. Технологический процесс механической кулинарной обработки	1	
	2	Рациональное использование отходов. Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации.	1	
	Практические занятия		**14**	2
	1	Органолептическая оценка качества овощного сырья. Механическая кулинарная обработка овощей	2	
	2	Решение ситуационных задач. Расчет сырья.	2	

	3	Решение ситуационных задач. Расчет количества порций.	2	
	4	Решение ситуационных задач. Расчет сырья в зависимости от сезона, вида, кондиции сырья.	4	
	5	Решение ситуационных задач расчет массы брутто, нетто, количества отходов.	4	
	Содержание учебного материала *продолжение темы 2.1*		**4**	
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, грибов, плодов	1	
	4	Обработка и использование сушеных, консервированных, соленых, маринованных овощей.	1	
	5	Технологический процесс обработки свежих, консервированных и сушенных грибов	1	
	6	Применение безотходных технологий при механической обработке овощей, плодов, грибов.	1	
	Практические занятия		**2**	
	1	Приготовление п/ф из овощей, подготовка овощей для фаршированния.	2	
Тема 1.8. Обработка рыбы с костным скелетом.	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Характеристика рыбного сырья, технологические свойства.	1	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	1	2,3
	3	Приготовление п/ф для варки, припускания, жаренья основным способом	1	
	4	Основные операции, способы разделки, приготовление п/ф, в зависимости от размера и кулинарного использования.	1	2
	5	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление п/ф из нее	1	
	6	Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угорь, сом, навага, минога, камбала .	1	
	7	Требования к качеству п/ф, режимы хранения и реализации	1	
	8	Обработка и использование пищевых отходов рыбы.	1	
	Практические занятия		**6**	

	1	Органолептическая оценка качества рыбного сырья	1	
	2	Механическая кулинарная обработка и приготовление п/ф из 2 рыбы для разных способов тепловой обработки	3	
	3	Определение массы отходов при обработке рыбы и сравнение с нормами.	1	
	4	Решение ситуационных задач	1	
Тема 1.9.Технологический процесс обработки мяса и приготовление п/ф.	**Содержание учебного материала**		**14**	2,3
	1	Сырье: виды, технологические свойства.	1	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки говяжьей туши, основные операции	2	
	3	Приготовление мелкокусковых п/ф из говядины, ассортимент, требования к качеству	2	
	4	Технологический процесс разделки туш мелкого скота, основные операции	1	
	5	Приготовление мелкокусковых п/ф из свинины и баранины, ассортимент, требования к качеству	2	2
	6	Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов: технологический процесс,	2	
	7	Классификация полуфабрикатов из мяса . Требования к качеству полуфабрикатов. Кулинарное использование.	1	
	8	Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, кулинарное использование	2	
	9	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.	1	
	Практические работы		**10**	
	1	Органолептическая оценка качества мясного сырья.	1	
	2	Приготовление п/ф из мяса с учетом рационального использования сырья	3	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов из мяса.	3	
	4	Оценка качества п/ф.	1	
	5	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций изготовляемых из заданного количества сырья	1	2,3
	6	Решение ситуационных задач. Расчет массы брутто. нетто, количества	1	

		отходов.		
Тема 1.10. Технологический процесс обработки домашней птицы	**Содержание учебного материала**		**5**	
	1	Сырье: виды, технологические свойства. Пищевая ценность мяса домашней птицы	1	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки с/х птицы	2	
	3	Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов	2	
Тема 1.11. Технология приготовления п/ф из домашней птицы.	**Содержание учебного материала**		**5**	2
	1	Приготовление п/ф из птицы мелкими кусками, ассортимент, нормы выхода, требования к качеству	2	
	2	Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, ассортимент	2	2
	3	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	
Тема 1.12. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Содержание учебного материала**		**5**	2
	1	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании.	2	
	2	Организация технологического процесса при приготовлении блюд из круп, бобовых.	1	
	3	Процесс подготовки сырья для приготовления блюд из круп и бобовых.	2	
	Практические занятия		**4**	2,3
	1	Приготовление каши рисовой молочной, крупеник гречневый, бобовые в соусе, макарон с сыром	1	
	2	Приготовление омлета с ветчиной, творожная масса с изюмом	1	
	3	Приготовление сырников запеченных со сметанной	1	
	4	Приготовление пирожков жаренных с капустой	1	

Тема 1.13. Подготовка полуфабрикатов и сырья для приготовления супов и соусов	**Содержание учебного материала**		**4**	2
	1	Значение супов и соусов в питании.	1	
	2	Организация рабочего места повара при приготовлении супов и соусов.	1	
	3	Технология приготовление супов, борщей, щей, рассольников.	1	
	4	Технология приготовления соуса красного и белого основного и его производных.	1	
Тема 1.14. Технология приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание учебного материала**		**5**	2
	1	Технологический процесс приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	1	
	2	Технология приготовления салатов и винегретов из сырых и отварных овощей.	1	
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	1	2
	4	Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы.	1	
	5	Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса.	1	
	Практические занятия		**2**	2,3
	1	Приготовление салата и закуски из овощей и яиц.	1	
	2	Приготовление бутербродов с рыбой, закусок из овощей, яиц и грибов.	1	
Всего	**часов**		**108**	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур, 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». Подготовить сообщение на тему: «значение блюд и гарниров из макаронных, бобовых, яиц, творога, теста в питании» Составление технологических схем приготовления щей, борщей, рассольников. Подготовить компьютерную презентацию по изученным темам Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы. Составление кроссворда по теме «Блюда из рыбной котлетной массы» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из рыбы и мяса».			**34**	

Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения изученных тем. Ознакомление с технологией приготовления салатов и закусок с использованием Интернет-ресурсов. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения тем.			
консультации		**20**	
Итого:		**162**	
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)			
Раздел 2. Процесс приготовления и приготовление простых кулинарных блюд.			
МДК.07.02 Организация процесса приготовления и приготовление простых кулинарных блюд		**234**	
Тема 2.1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	**Содержание учебного процесса**	**6**	2
	1 Организация работы соусного отделения горячего цеха.	1	
	2 Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	
	3 Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов.	2	
	4 Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.	2	
	Практические занятия	**4**	2,3
	1 Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и	4	

		грибов.		
Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,	**Содержание учебного процесса**		**10**	
	1	Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы.	**2**	2
	2	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	**2**	
	3	Технологический процесс приготовления простых блюд из яиц.	**2**	
	4	Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога.	**2**	
	5	Технологический процесс подготовки сырья к производству мучных изделий	**2**	3
	Практические занятия		**8**	
	1	Приготовление плова с говядиной, пудинг манный,	2	
	2	Приготовление яиц фаршированных грибами, творожной массы с вареньем.	2	
	3	Приготовление запеканка из творога. Пончики творожные.	2	
	4	Приготовление макаронных изделий отварных, бобовые с жиром.	1	
	5	Проведение бракеража готовых блюд.	1	
Тема 2.3. Технология приготовления блюд и гарниров из теста.	**Содержание учебного материала**		**10**	2
	1	Процесс подготовки вспомогательного сырья к производству мучных изделий	1	
	2	Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.	3	
	3	Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.	3	2,3
	4	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.	3	
	Практические работы		**13**	
	1	Приготовление пирожков жаренных с капустой, печенных с повидлом	6	
	2	Приготовление пельменей и вареников с картофелем, блинчиков с мясом	3	
	3	Приготовление пиццы, бургеров.	4	
Тема 2.4. Технология приготовления супов и соусов	**Содержание**		**12**	
	1.	Технология приготовления горячих супов: щи, борщи.	3	2,3
	2.	Технология приготовления горячих супов: рассольники, солянки.	2	
	3.	Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупами,	3	

		бобовыми, макаронными изделиями.		
	4	Технология приготовления молочных супов и супов- пюре.	2	2,3
	5	Технология приготовления прозрачных и холодных супов.	2	
	Практические занятия		**12**	3
	1.	Приготовление бульонов и отваров: костного, мясо-костного, мясного, рыбного, куриного, грибного и овощного отваров.	6	
	2.	Приготовление: щи суточные, борщ сибирский, суп –лапша домашняя.	3	3
	3	Приготовление соуса красного основного, белого основного, молочного, сметанного.	3	
Тема 2.5. Технология приготовления блюд из рыбы	**Содержание**		**10**	2,3
	1.	Значение блюд из рыбы в питании.	2	
	2.	Организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы.	2	
	3.	Блюда из отварной, припущенной и жареной тушеной рыбы.	2	
	4.	Блюда из рыбной котлетной массы.	2	
	5	Блюда из запеченной рыбы	2	
	Практические занятия:		**10**	3
	1.	Приготовление блюд из отварной, припущенной жареной рыбы	4	
	2	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	2	
	3	Приготовление запеченной рыбы.	4	
Тема 2.6. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	**Содержание**		**22**	2,3
	1.	Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.	2	2,3
	2	Технология приготовления блюд из отварного мяса.	2	
	3	Технология приготовления блюд из жареного мяса, и жареного на углях.	4	
	4	Технология приготовления блюд из тушеного мяса	4	
	5.	Технология приготовления блюд из натуральной рубленной и котлетной массы.	2	
	6	Технология приготовления блюд из запеченного мяса	2	
	7	Блюда из отварной и припущенной птицы	2	
	8	Блюда из жареной птицы	2	
	9	Блюда из запеченной птицы	2	
	Практические занятия:		**12**	3

	1.	Приготовление отварных, жареных, тушеных и запеченных блюд из мяса и мясопродуктов.	6	
	2.	Приготовление блюд из натуральной рубленной и котлетной массы.	6	
Тема 2.7. Технология приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание**		**21**	3
	1	Организации рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок.	2	3
	2.	Технологический процесс приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	4	
	3.	Технология приготовления салатов и винегретов из сырых и отварных овощей.	4	
	4.	Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	3	
	5.	Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы.	4	
	6.	Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса.	4	
	Практические занятия:		**6**	3
	1.	Приготовление бутербродов с рыбой, закусок из овощей, яиц и грибов.	2	
	2.	Приготовление простых холодных блюд и закусок из рыбы.	2	
	3.	Приготовление простых холодных блюд и закусок из мяса.	2	
Всего:	**часов**		**156**	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур, 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». Подготовить сообщение на тему: «значение блюд и гарниров из макаронных, бобовых, яиц, творога, теста в питании» Составление технологических схем приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов. Подготовить компьютерные презентации по изученным темам (3 шт) Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы. Составление кроссворда по теме «Блюда из рыбной котлетной массы» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из рыбы».			**58**	

Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из мяса». Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения изученных тем. Ознакомление с технологией приготовления салатов и закусок с использованием Интернет-ресурсов. Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения тем.		
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 *картофельных*: с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, *супа рыбного, с фрикадельками, супа-лапши домашней на курином и грибном бульонах*; -особенности приготовления *супа овощного и крестьянского;* - приготовление и отпуск молочных и сладких супов; - приготовление и отпуск супов холодных и из концентратов; - 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;	**108**	3

- 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.	**144**	3
консультации	**20**	
Экзамен квалификационный (комплексный)	**6**	
Итого:	**648**	

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 наименован. ПМ	Кол. часов по ПМ	Виды работ	Наименован. 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 блюд	Т.5. Первичная обработка всех видов рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из	12

			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.Приготовление и оформления блюд из рыбы и морепродуктов.	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	Т.7. Первичная обработка мяса ,приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	12

			птицы;		
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 наименован. 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. Тепловая 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;	Т.2.Пригтовление блюд и гарниров из овощей и грибов	12

			- применять способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей и грибов;		
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 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	-		- знать и применять ассортимент, 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 .	Т.4.Приготовление и оформление простых блюд из круп, бобовых , макаронных изделий , яиц, творога, теста .	18
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	Т.5. Первичная обработка всех видов рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	18

			отдельные компоненты блюд из рыбы ;		
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 сервировки и варианты оформления, температуру подачи , требование к качеству блюд из рыбы и морепродуктов ;	Т.6. Приготовление и оформления блюд из рыбы и морепродуктов.	18
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	Т.8. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса , мясопродуктов и домашней птицы.	18

			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 ;		
ПК5.3 ПК5.4			- 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 ; -охлаждать, замораживать , размораживать и разогревать отдельные компоненты блюд из мяса и домашней птицы ;	Т.9. Приготовление и оформление простых блюд их мяса, мясопродуктов и домашней птицы	12
Дифференцированный зачет					6