

**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»**

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 162-001 от 31.08.2018
Директор
И.Н. Красилова



**Основная профессиональная образовательная программа -
программа подготовки специалистов среднего звена**

Специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234)

Базовая– квалификация выпускника –техник-технолог

Нормативный срок освоения программы на базе среднего общего образования –
2 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Год набора - 2018

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 1 от «31» августа 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
1.2 Предназначение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.3 Нормативный срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.4 Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	4
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
2.3 Требования к практическому опыту, умениям и знаниям выпускников	6
3. Содержание и организация образовательного процесса	24
3.1 Учебный план	24
3.2 Календарный учебный график	26
3.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	26
3.4 Программы учебных и производственных практик.....	308
4. Требования к условиям реализации ППССЗ.....	394
4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов.....	394
4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе.....	394
4.3 Организация производственной практики.....	394
4.4 Организация самостоятельной работы обучающихся	403
4.5 Кадровое обеспечение.....	403
4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение ППССЗ.....	448
4.7 Материально-техническое обеспечение ППССЗ.....	462
5. Характеристика социокультурной среды.....	464
6. Оценка результатов освоения ППССЗ.....	467
6.1 Организация и учебно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации.....	467
6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	467
6.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	478
Приложение А Рабочий учебный план по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания	
Приложение Б Календарный график учебного процесса	
Приложение В Комплексная программа воспитания студентов	
Приложение Г Фонд оценочных средств	
Приложение Д Тематические планы	

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)- программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

Нормативно-правовой базой для разработки ППССЗ являются:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. № 33234;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: рабочий учебный план, составленный на основе ФГОС СПО, рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин, программы практик, программу государственной (итоговой) аттестации. ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется с учетом требований регионального рынка труда.

1.2 Предназначение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Миссия ППССЗ: формирование готовности выпускника к профессиональной мобильности, непрерывному профессиональному и нравственному совершенствованию и росту в течение всей жизни.

Цель: обеспечение достижения обучающимися результатов, соответствующих требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки с квалификацией- техник-технолог.

1.3 Нормативный срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки в очной форме образования на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация - техник-технолог.

1.4 Участие работодателей в разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» получила экспертное заключение работодателя.

Представители работодателя участвуют в реализации ОПОП при работе в составе комиссий экзамена (квалификационного), государственной экзаменационной комиссии, руководстве производственной практикой, в качестве экспертов при проведении занятий, проведении экспертизы программ профессиональных модулей.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Техник-технолог(базовой подготовки) готовится к следующим **видам деятельности:**

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Организация кооперативного дела и предпринимательства

Техник-технолог(базовой подготовки) должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог(базовой подготовки) должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.

ПК 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции

ВПД 8. Организация кооперативного дела и предпринимательства.

ПК 5.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 5.2. Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности

ПК 5.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план

ПК 5.4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.

2.3 Требования к практическому опыту, умениям и знаниям выпускников

Индекс	Наименование циклов, разделов и модулей, требования к практическому опыту, умениям и знаниям	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОГСЭ.01. Основы философии
	уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	ОГСЭ.02. История

	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения	
	уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	ОГСЭ.03. Иностранный язык
	уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	ОГСЭ.04. Физическая культура
	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	ЕН.01. Математика
	уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	ЕН.02. Экологические основы природопользования

	<p>понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории</p>	
	<p>уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>	<p>ЕН.03. Химия</p>
П.00	Профессиональный учебный цикл	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	
	В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам	ОП. 01. Микробиоло

	<p>обучающийся должен:</p> <p>уметь: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>гия, санитария и гигиена в пищевом производств е</p>
	<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p> <p>знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания</p>	<p>ОП. 02. Физиология питания</p>
	<p>уметь: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p>	<p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>

	<p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	
	<p>уметь:</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
	<p>уметь:</p> <p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем</p>	ОП. 05. Метрология и стандартизация

	<p>качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>	
	<p>уметь: использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>	<p>ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности</p>
	<p>уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации;</p>	<p>ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>

	<p>принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	
	<p>уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>ОП. 08. Охрана труда</p>
	<p>уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p>	<p>ОП.09. Безопасность жизнедеятельности</p>

	<p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
	<p>уметь:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p> <p>знать:</p> <p>роль пищи для организма человека;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>понятие рациона питания;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</p> <p>методики составления рационов питания</p>	ОП.10. Лечебное питание
	<p>уметь:</p> <p>оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;</p> <p>осуществлять автоматизированную обработку документов;</p> <p>осуществлять хранение и поиск документов;</p> <p>использовать телекоммуникационные технологии в электронном</p>	ОП.11. Документационное обеспечение управления

	<p>документообороте.</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;</p> <p>системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;</p> <p>классификацию документов;</p> <p>требования к составлению и оформлению документов;</p> <p>организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.</p>	
	<p>уметь:</p> <p>распознавать психические познавательные процессы, освоить способы их измерения и развития в целях успешной профессиональной деятельности;</p> <p>давать психологическую характеристику личности; формировать профессионально значимые свойства личности;</p> <p>владеть собой в различных условиях профессиональной деятельности;</p> <p>учитывать психологические особенности личности партнеров по деловому общению для эффективного взаимодействия;</p> <p>поддерживать здоровый микроклимат в группе, работать в условиях командной организации труда;</p> <p>применять оптимальные приемы и технологии делового общения, владеть спектром средств вербальной и невербальной коммуникации;</p> <p>конструктивно разрешать конфликтные ситуации, осуществлять саморегуляцию;</p> <p>соблюдать этические нормы делового поведения.</p> <p>знать:</p> <p>психические познавательные процессы, их проявление в профессиональной деятельности;</p> <p>психологическую структуру и типологию личности;</p> <p>психологические аспекты управления коллективом;</p> <p>виды, принципы и средства делового общения;</p> <p>способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности.</p>	ОП.12. Психология делового общения и управления
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных</p>	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

	<p>блюد; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>	
ПМ.02	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

	<p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных</p>	
--	---	--

	<p>закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>	
ПМ.03	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p>	МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

	<p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p>	
--	---	--

	<p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>	
ПМ.04	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	<p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	
ПМ.05	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>	МДК.05.01. Технология приготовления сложных

	<p>иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p>знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для</p>	холодных и горячих десертов
--	--	-----------------------------

	<p>приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	
ПМ.06	<p>Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей</p>	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья; уметь: проверять качество сырья; выбирать производственный инвентарь и оборудование для</p>	МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

	<p>приготовления полуфабрикатов и блюд; использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий; оценивать качество готовой продукции; выбирать способы хранения готовой продукции.</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции; правила хранения и требования к качеству; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
ПМ 08	<p>Организация кооперативного дела и предпринимательства</p> <p>иметь практический опыт: осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации;</p> <p>уметь: определять цели деятельности и миссию предприятия; выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать вид деятельности и организационно-правовую форму предприятия при создании своего бизнеса; проводить анализ рынка товаров и услуг; определять конкурентоспособность товаров и торгового предприятия; разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия; составлять резюме, осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана; оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела, получении кредита и открытия расчетного счета; планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска; организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности; применять законодательные акты при организации кооперативного дела;</p> <p>знать: сущность кооператива, преимущества его создания, суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе; источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора; методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности; законодательные основы ведения предпринимательской деятельности; процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ; процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов</p>	МДК 08.01 Организация кооперативного бизнеса

	деятельности; отрасли деятельности потребительской кооперации; особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности; особенности формирования корпоративной культуры; виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности; типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками; назначение, роль, структуру бизнес-плана и этапы его разработки; методы и направления маркетинговых исследований рынка; формы продвижения товаров на рынок, способы стимулирования сбыта товаров и формирования имиджа.	
--	---	--

3.Содержание и организация образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.). Начало учебного года 1 сентября. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППССЗ включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе модулей; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ППССЗ в очной форме составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть образовательной программы составляет 70,4%, вариативная часть –29,6%. Объем времени, отведенный на вариативную часть, использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины «Математического и общего естественнонаучного цикла», общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули обязательной части с учетом потребностей системы потребительской кооперации Алтайского края, запросов работодателей предприятий общественного питания, и на введение дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Русский язык и культура речи», общепрофессиональных дисциплин: «Лечебное питание», «Документационное обеспечение управления», «Психология делового общения и управления» и профессионального модуля «Организация кооперативного дела и предпринимательства». Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами современного рынка труда и возможности продолжения образования.

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части		Распределение вариативной части		Всего
		Часов/недель	%	Часов/недель	%	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630/420	92,1	54/36	7,9	684/456
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	312/208	92,9	24/16	7,1	336/224
П	Профессиональный цикл	2136/1424	63,7	1218/812	36,3	3354/2236
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	624/416	57,5	462/308	42,5	1086/724
ПМ	Профессиональные модули	1512/1008	66,7	756/504	33,3	2268/1512
	Всего	3078/2052	70,4	1296/864	29,6	4374/2916
УП	Учебная практика	6				5
ПП	Производственная практика	22				22
ПДП	Производственная (преддипломная) практика	4				4
ПА	Промежуточная аттестация	5				5
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6				6
ГИА 01	Выполнение выпускной квалификационной работы	4				4
ГИА 02	Защита выпускной квалификационной работы	2				2

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. Профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс, учебную и/или производственную практики.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки включает дисциплины Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура. Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 часов.

Объем времени, отведенный на практические и лабораторные занятия, курсовые работы, различные виды практики соответствует требованиям ФГОС СПО.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено выполнение работ по рабочей профессии «Повар». Данный модуль может быть использован автономно в дополнительном профессиональном образовании.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в год не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре), экзаменов - 8. Промежуточная аттестация в форме зачетов или дифференцированных зачетов проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. По итогам освоения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный).

Учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в Приложении А.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разработан с учетом количества часов аудиторных занятий, форм промежуточной аттестации в соответствии с рабочим учебным планом специальности. Календарный учебный график приведен в Приложении Б.

3.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Перечень программ дисциплин и профессиональных модулей.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

Основы философии,

История,

Иностранный язык,

Физическая культура;

Русский язык и культура речи,

Математический и общий естественнонаучный цикл:

Математика,

Экологические основы природопользования,

Химия;

Профессиональный цикл:

Общепрофессиональные дисциплины:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,

Физиология питания,

Организация хранения и контроль запасов сырья,

Информационные технологии в профессиональной деятельности,

Метрология и стандартизация,

Правовые основы профессиональной деятельности,

Основы экономики, менеджмента и маркетинга,

Охрана труда,

Безопасность жизнедеятельности,

Лечебное питание,

Документационное обеспечение управления,

Психология делового общения и управления;

Профессиональные модули:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов,

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,

Организации кооперативного дела и предпринимательства.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке современного специалиста, легко ориентирующегося в этико-философских аспектах как одного из средств активизации жизненной позиции личности, использующего достижения современной науки и новые технологии в профессиональной деятельности для достижения наивысшего результата.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена
ОГСЭ.00 «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл»

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

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

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

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

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Предмет философии и ее история		28
Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	5
	1 Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность. Предмет и определение философии	2
	Практическое занятие	2
	1.Предмет и определение философии	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Работа с текстами – Платон «Апология Сократа», работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»	
Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	9
	1 Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2
	Практические занятия:	6
	1. Философия Древнего Китая и Древней Индии: сравнительный аспект» - ответы на вопросы	2
	2. Философские школы Древней Греции» - тестовое задание	2
	3.Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии» - устное задание	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Работа с текстами: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов».Творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»	
Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	7
	1 Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционализма.	2
	Практические занятия:	4
	1.Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание	2
	2.Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1

	Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII-XIX вв. (3-4 по выбору обучающихся) «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений» Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в.?»		
Тема 1.4. Современная философия	Содержание учебного материала		7
	1	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.	2
	Практические занятия:		4
	1.Основные направления философии XX века» - тестовое задание		2
	2.Философия экзистенциализма и психоанализа» - работа с философским словарем		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Работа с текстами Э. Фромм «Душа человека», В.С. Соловьев «Русская идея»		
Раздел 2. Структура и основные направления философии			28
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала		7
	1	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век) Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2
	Практические занятия:		4
	1.Этапы философии.		2
	2.Методы философии		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Проектное задание: эссе «Философская система нашего времени: сновные черты»		
Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала		7
	1	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2
	Практические занятия:		4
	1.Работа с философским словарем.		2
	2.Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»		
Тема 2.3. Этика и социальная философия	Содержание учебного материала		9
	1	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: направленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	2
	Практические занятия:		6
	1.Значение этики		2
	2.Выполнение тестовых заданий по вопросам социальной философии		2

	3.Философия о глобальных проблемах современности		2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с текстами Сенека «Нравственные письма к Луцилию» Подготовка эссе «Россия в эпоху глобализации»		1
Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала		5
	1	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	0
	Практические занятия:		4
	1. Сравнение философии с другими отраслями культуры		2
	2.Сопоставление личности философа с его философской системой (любое время)		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Подготовка эссе «Философия и смысл жизни»		
	Всего:		56

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оснащение учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Медакова, И. Ю. Практикум по философии [Текст] : учеб. пособие /- М. : ФОРУМ, 2015. - 192 с. - (Проф. образование).
2. Волкогонова, О. Д. Основы философии [Текст] : учебник / О. Д. Волкогонова, Н. М. Сидорова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 480 с. - (Проф. образование).
3. Сычев, А. А. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / А. А. Сычев. - 2-е изд., испр. - М. : ФОРУМ, 2014. - 368 с.
4. Ивин, А. А. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Юрайт, 2016. — 478 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Кочеров, С. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 151 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».

Дополнительная литература:

1. Губин, В. Д. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / В. Д. Губин. - М. : ФОРУМ, 2015. - 288 с. - (Проф. образование).
2. Лавриненко, В. Н. Основы философии [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко. - 8-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 377 с. :
3. Хрестоматия по философии. Уч. пособие для ссуз, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2008 г.

Дополнительные оригинальные тексты:

1. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль.1986. – 574с.
2. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343с.
3. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль.1972.

4. Лосский, Н.А. История русской философии. – М.: Наука. 1977. 383с.
5. Сенека, Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383с.
6. Фромм, Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430с.

Интернет-ресурсы:

1. www.alleg.ru/edu/philos1.htm
2. ru.wikipedia.org/wiki/Философия
3. www.diplom-inet.ru/resursfilos

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущих занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, написании реферативных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; • определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; • определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; • сформулировать представление об истине и смысле жизни. 	<p>выполнение реферативной работы, публичное выступление</p> <p>дискуссия, организация диспута</p> <p>выполнение реферативной работы, публичное выступление</p> <p>подготовка и защита групповых заданий проектного характера</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Знать основные категории и понятия философии; • Знать роль философии в жизни человека и общества; • Знать основы философского учения о бытии; • Знать сущность процесса познания; • Знать основы научной, философской и религиозной картин мира; • Знать об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; • Знать о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. 	<p>тестирование</p> <p>написание рефератов, публичное выступление</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>написание рефератов, публичное выступление</p> <p>дискуссия, организация диспута</p> <p>выполнение реферативной работы, публичное выступление</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины История является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология)**

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
 - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXI вв.);
 - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
 - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
 - назначение ООН, НАТО, ЕС, и других организаций и основные направления их деятельности;
 - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
 - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **56** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося **8** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		16	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала		9
	1	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	
	2	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	
	3	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	1
	Практические занятия.		7
	1. Рассмотрение фото и кино материалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.		2
	2. Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.		2
	3. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.		3
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Обоснованно ли, с Вашей точки зрения, утверждение о формировании в СССР «новой общности – советского народа», носителя «советской цивилизации» и «советской культуры»? Используя средства Интернет, сделайте хронологическую подборку плакатов социальной направленности за 1977-1980 гг. Прокомментируйте полученный результат.		
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала		7
	1	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	
	2	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	
	3	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	
	Практические занятия.		6
	1. Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала, раскрывающего деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.		2
	2. Рассмотрение биографий политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов избранных деятелей.		2
	3. Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Предложите (в объеме 2-3 стр.) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению» Соберите подборку фотодокументов, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг. Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков в Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX- начале XXI века.		40	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		9

Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века	1	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	
	2	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	1
	3	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	
	Практические занятия.		
	1.	Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.	2
	2.	Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты.	3
	3.	Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Предложите в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоящих перед Россией после распада территории СССР. Попытайтесь сделать прогноз востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обоснуйте свой прогноз.		
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала		9
	1	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	1
	2	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	
	3	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	1
	Практические занятия.		6
	1.	Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.	2
	2.	Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка обучающимися различных моделей решения конфликта.	2
	3.	Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Существуют ли отличия в содержании понятий «суверенитет», «независимость» и «самостоятельность» по отношению к государственной политике. Ответ объясните. Оцените эффективность мер Президента и Правительства по решению проблемы межнационального конфликта в Чеченской республике за 1990-2009 гг.		
	Содержание учебного материала		5
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	1	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	
	2	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	

	Практические занятия. 1. Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.		2
	2. Изучение основных образовательных проектов с 1992 г. с целью выявления причин и результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Найдите схожие и отличительные стороны процессов построения глобального коммунистического общества в начале XX века и построения глобального демократического общества во второй половине XX - начала XXI вв.		
Тема 2.4. Развитие культуры в России	Содержание учебного материала		7
	1	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	
	2	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	
	3	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	
	Практические занятия.		
	1. Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры».		2
	2. «Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира.		2
	3. Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общеевропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Согласны ли вы с утверждением, что культура общества это и есть его идеология. Обоснуйте свою позицию. Современная молодежь и культурные традиции: «конфликт отцов и детей» или трансформация нравственных ценностей и норм в рамках освоения «массовой культуры»?		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире	Содержание учебного материала		10
	1	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	
	2	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	
	3	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	
	4	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	
	Практические занятия.		
	1. Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ.		2

2. Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России.	2
3. Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиции их инновационного характера и возможности применения в экономике.	2
4. «Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.	2
Самостоятельная работа обучающихся	2
Почему по мере ослабления центральной государственной власти происходило усиление межнациональных конфликтов в СССР – России на протяжении 1980-2000 гг. Выполните реферативную работу (5-7 стр.), раскрывающую пути и средства формирования духовных ценностей общества в современной России.	
Всего:	56

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оснащение учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература

Учебные пособия:

1. Артемов, В. В. История [Текст] : учебник для СПО / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 256 с. : ил.
2. Артемов, В. В. История. Дидактические материалы [Текст] : учеб. пособие для спо / В. В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2015. – 368 с.
3. История [Текст] : учеб. пособие для ссузов / П. С. Самыгин [и др.]. - 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2014-16. - 474 с. - (СПО).
4. Пленков, О. Ю. Новейшая история [Текст] : учеб. пособие / О. Ю. Пленков. - Москва : Юрайт, 2017. - 399 с. - (СПО)
5. Пленков, О. Ю. Новейшая история [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. Ю. Пленков. — М. : Юрайт, 2017. - 398 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
6. История России [Электронный ресурс] : учебник : в 2-х ч., Ч. 1. 1914-1941 / под ред. М. В. Ходякова. - 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Юрайт, 2017. - 270 с. : ил. – ЭБС Юрайт
7. История России [Электронный ресурс] : учебник : в 2-х ч., Ч. 2. 1941 - 2015 / под ред. М. В. Ходякова. - 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Юрайт, 2017. - 300 с. : ил. - ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

1. Бжезинский, З. Великая шахматная доска. М.: Международные отношения, 2009. – 254 с.
2. Ванюков, Д.А. Демократическая Россия конца XX - начала XXI века. /Д.А. Ванюков. М.: Мир книги, 2009. - 240 с.
3. Дроздов, Ю. Россия и мир. Куда держим курс. /Ю.Дроздов. – М.: Артстиль-полиграфия, 2009. - 352 с.

4. Кузык, Б.Н. Россия и мир в XXI веке / Б.Н. Кузык. Издание второе. – М.: Институт экономических стратегий, 2009. – 544с.
5. Печенев, В.А. «Смутное время» в новейшей истории России (1985- 2003): ист. свидетельства и размышления участника событий / В. Печенев. - М.: Норма, 2009. – 365с.
6. Шубин, А. Мировой порядок. Россия и мир в 2020 году. /А.Шубин. М.: Европа, 2009. – 232 с

Интернет источники:

1. <http://school-collection.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	написание рефератов, публичное выступление дискуссия, организация диспута
Знать основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXI вв.); знать сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; знать основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; знать назначение ООН, НАТО, ЕС, и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; знать содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	написание рефератов, публичное выступление тестирование написание рефератов, публичное выступление дискуссия, организация диспута тестирование подготовка и защита групповых заданий проектного характера

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупнённая группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

Формируемые **компетенции**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося студентов составляет **194 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **32 часа**.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
	Основное содержание	64
Раздел 1.	Я и мое окружение	18
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	18

Описание людей: друзей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)	Фонетический материал - основные звуки и интонаемы - основные способы написания слов на основе знания правил правописания - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (инфинитив); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные, порядок слов них; - безличные предложения; - понятия глагола-связки;	
	Практические занятия	14
	1. Давайте познакомимся!	2
	2. Моя семья.	2
	3. Мой рабочий день.	2
	4. Я - студент БКТ.	2
	5. Свободное время, хобби.	2
	6. Мой дом.	2
	7. Моя внешность.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря Подготовка проектов: «Лучший друг», «Друг познается в беде», «Семья», «Дом мечты», «Я и другой»	
Раздел 2.	Роль английского языка в мировом сообществе	46
Тема 2.1. Великобритания- страна изучаемого языка	Содержание учебного материала	14
	<i>Лексический материал:</i> - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; географические названия, политические термины, работа с картой. <i>Грамматический материал:</i> - модальные глаголы; - местоимения; - множественное число существительных; - степени сравнения прилагательных; - система модальности; - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Continuous. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Perfect.	
	Практические занятия	12
	1. Знакомство со страной.	2
	2. Политическое устройство Великобритании.	2
	3. Лондон.	2
	4. Английские праздники и традиции.	2
	5. Английская литература.	2
	6. Национальная кухня.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	2

	Ведение словаря, слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 2.2. Путешествие в США	Содержание учебного материала	14
	<i>Лексический материал.</i> -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; географические названия, работа с картой; политические термины <i>грамматический материал:</i> -образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Indefinite.	
	Практические занятия	12
	1.Знакомство со страной.	2
	2.Политическое устройство США.	2
	3.Самые большие города США	2
	4.Культура страны.	2
Тема 2.3. Поездка за рубеж	5.Американская литература	2
	6.Традиционные блюда США.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	2
	Ведение словаря, слайд-шоу, презентации по теме.	
	Содержание учебного материала	18
	<i>Грамматический материал:</i> - система модальности; - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Continuous. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Perfect.	
	Практические занятия	16
	1.Какую страну выбрать?	2
	2.Заказ билетов номера в гостинице.	2
	3.В аэропорту. На вокзале.	2
	4.Я в незнакомом городе.	2
	5.В гостинице.	2
	6.В кафе.	2
	7.В магазине.	2
	8.Как все успеть в путешествии?	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря	
	Профессионально-ориентированное содержание	130
Раздел 3.	Пищевая промышленность	24
Тема 3.1. Здоровое питание	Содержание учебного материала	24
	<i>Лексический материал по теме:</i> -знакомство с профессиональной лексикой; -тренировка новых слов в упражнениях; -закрепление слов в монологических и диалогических высказываниях. <i>Грамматический материал:</i> -инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений; -признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций; -предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, (as) though;	

	-страдательный залог в Indefinite Passive.	
	Практические занятия	20
	1.История развития пищевой промышленности. 2.Основы правильного питания. 3.Диета. 4.Здоровая пища. 5.Минеральные вещества. Витамины. 6.Отдельные составляющие пищевых продуктов. 7.Хлебобулочные изделия. 8.Кондитерские изделия. 9.Фрукты и овощи. 10.Супы.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря Подготовка проектов	
Раздел 4.	Идём за покупками	16
Тема 4.1. Покупки.	Содержание учебного материала	16
	<i>Лексический материал:</i> - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; <i>Грамматический материал:</i> -сложносочиненные предложения; - сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; -предложения с союзами neither...nor, either...or; -страдательный залог в Continuous Passive.	
	Практические занятия	14
	1.В продуктовом магазине. 2.В булочной. 3.В овощном магазине. 4.В супермаркете. 5.У мясного прилавка. 6.В кондитерской. 7.Я собираюсь приготовить своё коронное блюдо	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря	
Раздел 5.	Места общественного питания	26
Тема 5.1. Питание дома и в местах общественного питания.	Содержание учебного материала	26
	<i>Лексический материал.</i> -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; <i>грамматический материал:</i> -распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; -систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях; -образование и употребление страдательного залога в группы Perfect.	
	Практические занятия	22

	1.Сервировка стола. 2.Столовые приборы и посуда. 3.Приветствие гостей при встрече. 4.Обслуживание VIP-персон. 5.Один день из жизни ресторана. 6.Обед в ресторане. 7.В баре. Виды коктейлей. 8.Я директор ресторана 9.Рестораны быстрого питания – это рестораны? 10.Самые известные рестораны мира. 11.Самый известный шеф-повар	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря	
Раздел 6.	Виды предприятий общественного питания	18
Тема 6.1. Заведения общественного питания.	Содержание учебного материала	18
	<i>Лексический материал по теме:</i> -развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры англоязычных стран; <i>Грамматический материал:</i> -совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях с разной степенью вероятности: вероятных, маловероятных и невероятных: Conditional I, II, III.	
	Практические занятия	14
	1.В кафе. 2.В ресторане. 3.Бизнес-ланч. 4.Заказ еды. 5.Обслуживание в ресторане. 6.Обслуживание в отеле 7.Презентация ресторана.	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря	
Раздел 7.	Меню	14
Тема 7.1. Классификация меню	Содержание учебного материала	14
	<i>Лексический материал:</i> -овладение лексическими средствами, обслуживающими данную тему, проблемы и ситуации устного и письменного общения; - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; <i>Грамматический материал:</i> -формирование навыков распознавания и употребления в речи предложений с конструкцией "I wish ..." (I wish I had my own room), конструкцией "so/such + that" (I was so busy that forgot to phone to my parents), эмфатических конструкций типа It's him who ..., It's time you did smth.	
	Практические занятия	10

	1.Выбор блюд.	2
	2.Типы меню.	2
	3.Составляем меню.	2
	4.Английское меню.	2
	5.Моё индивидуальное меню.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря	
Раздел 8.	Национальная кухня	18
Тема 8.1. Кухни народов мира.	Содержание учебного материала	18
	<p><i>Лексический материал:</i></p> <p>-расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования;</p> <p>-знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме;</p> <p><i>грамматический материал:</i></p> <p>- совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: Present Simple, Future Simple и Past Simple, Present и Past Continuous, Present и Past Perfect; модальных глаголов и их эквивалентов.</p>	
	Практические занятия	16
	1.Английская кухня.	2
	2.Американская кухня.	2
	3.Русская национальная кухня.	2
	4.Кавказская кухня.	2
	5.Кухонные принадлежности.	2
	6.Кулинарные термины.	2
	7.Способы приготовления пищи.	2
	8.Мой любимый рецепт.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря	
Раздел 9.	Здоровое питание	14
Тема 9.1. Здоровое питание	Содержание учебного материала	14
	<p><i>Лексический материал:</i></p> <p>- знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме;</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <p>-знание признаков и навыки распознавания и употребления в речи глаголов в следующих формах действительного залога: Present Perfect Continuous и Past Perfect Continuous и страдательного залога: Present Simple Passive, Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive.</p> <p>-знание признаков и навыки распознавания при чтении глаголов в Past Perfect Passive, Future Perfect Passive; неличных форм глагола (Infinitive, Participle I и Gerund) без различия их функций.</p>	
	Практические занятия	12

	1.Правила здорового питания	2
	2.Вегетарианство	2
	3.Сколько сахара мы едим?	2
	4.Влияние диеты на наше здоровье	2
	5.Сладости в национальных кухнях разных стран.	2
	6.Как оставаться здоровым	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словарей.	
	Всего:	194

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета Иностранного языка:

1. наглядные пособия (комплект учебных таблиц, карты, учебный дидактический материал);
2. экранно-звуковые пособия;
3. библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература

1. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Текст] . – М. : Академия, 2016. – 320 с.
2. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст] : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 13-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 320 с.
3. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Электронный ресурс] . – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 320 с. – ЭБС «Академия».

Дополнительная литература:

1. Мюллер, В. К. Новый англо-русский, русско-английский словарь [Текст] / В. К. Мюллер. - Москва : Аделант, 2013. - 800 с. - (Биб-ка современных словарей)
2. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
3. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. - М., 2015.
4. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britanica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. 	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 	<p>Практическая работа</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

11. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

Формируемые **компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося студентов составляет **194 часа**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162 часа**;
 самостоятельной работы обучающегося **32 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
Раздел 1.	Основное содержание	66
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	20
Описание людей: друзей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)	<i>Фонетический материал</i> - основные звуки и интонаемы - основные способы написания слов на основе знания правил правописания - совершенствование орфографических навыков. <i>Лексический материал по теме.</i> <i>Грамматический материал:</i> - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (инфинитив); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные; - безличные предложения; - оборот <i>es gibt</i> ; - числительные; - местоимения.	
	Практические занятия	16
	1. Рассказ о себе.	2
	2. Моя семья.	2
	3. Мой рабочий день.	2
	4. Я - студент БКТ.	2
	5. Свободное время, хобби.	2
	6. Мой дом.	2
	7. Моя внешность.	2
	8. Моя биография.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря Подготовка проектов: «Мой лучший друг», «Генеалогическое семейное древо», «Дом моей мечты».	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	20
Моя страна – Россия	<i>Лексический материал:</i> - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах,	

	<p>монологические и диалогические высказывания по теме; географические названия, работа с картой.</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - модальные глаголы; - местоимения; - множественное число существительных; - степени сравнения прилагательных; - образование временных форм глагола (Präsens, Präteritum). 	
	Практические занятия	16
	1.Моя Родина – Россия.	2
	2.По городам России. Главные русские достопримечательности.	2
	3.Москва – столица России.	2
	4.Моя малая родина.	2
	5.Алтайский край. Барнаул – столица края.	2
	6.Выдающиеся люди России.	2
	7.Культура России. Обычаи и традиции.	2
	8.Национальная русская кухня.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	4
	Ведение словаря слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 1.3. Германия – страна изучаемого языка.	Содержание учебного материала	12
	<p>Лексический материал.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; <p>географические названия, работа с картой.</p> <p>грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt. 	
	Практические занятия	10
	1.Знакомство со страной изучаемого языка.	2
	2.Политическое устройство ФРГ.	2
	3.Берлин – столица ФРГ.	2
	4.Путешествие по Федеральным землям.	2
	5.Культура Германии. Выдающиеся немцы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря: слайд-шоу, презентации по теме.	
Тема 1.4. Немецкоязыч- ные страны.	Содержание учебного материала	14
	<p><i>Лексический материал.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; <p>географические названия, работа с картой.</p> <p><i>грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt. 	
	Практические занятия	12
	1.Австрия.	2
	2.Вена	2
	3. Зальцбург – родина Моцарта	2
	4.Швейцария.	2
	5.Люксембург.	2
	6.Лихтенштейн.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря: слайд-шоу, презентации по теме.	
Раздел 2	Профессионально ориентированное содержание	128

Тема 2.1. Питание и питательные вещества	Содержание учебного материала	24
	<i>Лексический материал.</i> <i>Грамматический материал:</i> - модальные глаголы; - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt.	
	Практические занятия	20
	1.Питание и продукты питания	2
	2.Здоровое питание	2
	3.Питательные вещества	2
	4.Белки	2
	5.Жиры	2
	6.Углеводы	2
	7.Витамины	2
	8.Минеральные вещества	2
	9.Вода	2
	10.Сахар	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря	
Тема 2.2. Продукты питания.	Содержание учебного материала	28
	<i>Лексический материал по теме:</i> -знакомство с профессиональной лексикой; -тренировка новых слов в упражнениях; -закрепление слов в монологических и диалогических высказываниях. <i>Грамматический материал:</i> -инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений; - модальные глаголы; - образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt.	
	Практические занятия	26
	1.Крахмал	2
	2.Овощи	2
	3.Фрукты	2
	4.Картофель	2
	5.Мука и мучные продукты	2
	6.Хлеб	2
	7.Мясо	2
	8.Мясные продукты	2
	9.Рыба и рыбные продукты	2
	10.Молоко и молочные продукты	2
	11.Масло и сыр	2
	12.Яйца и блюда из яиц	2
	13.Кондитерские изделия	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря	
	Подготовка проектов	
Тема 2.3. Напитки	Содержание учебного материала	12
	<i>Лексический материал:</i> - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; <i>Грамматический материал:</i> -сложносочиненные предложения;	

	- сложноподчиненные предложения	
	Практические занятия	10
	1. Горячие напитки	2
	2. Холодные напитки	2
	3. Пряности	2
	4. Специи и их свойства	2
	5. Спиртные напитки	2
Раздел 3 Ресторанный этикет.	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря	
	Содержание учебного материала	14
	<i>Лексический материал.</i> -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; <i>грамматический материал:</i> -распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; -систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.	
	Практические занятия	12
	1. Сервировка стола. 2. Столовые приборы и посуда. 3. Приветствие гостей при встрече. 4. Один день из жизни ресторана. 5. Обед в ресторане. 6. В баре. Виды коктейлей.	2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Тема 3.2 Питание в местах общественного питания	Ведение словаря	
	Содержание учебного материала	16
	<i>Лексический материал по теме:</i> -развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры англоязычных стран; <i>Грамматический материал:</i> -совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.	
	Практические занятия	14
	1. В кафе. 2. В ресторане. 3. Бизнес-ланч. 4. Заказ еды. 5. Обслуживание в ресторане. 6. Обслуживание в отеле 7. Презентация ресторана.	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Ведение словаря, работа над проектами	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	16

Заведения общественного питания.	<i>Лексический материал:</i> -овладение лексическими средствами, обслуживающими данную тему, проблемы и ситуации устного и письменного общения; - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; <i>Грамматический материал:</i> -совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях.	
	Практические занятия	12
	1.Визит в кафе	2
	2.Ресторанный этикет	2
	3.Структура меню.	2
	4.Составление меню.	2
	5.Немецкое меню.	2
	6.Презентация меню.	2
Тема 5.1. Кухни народов мира.	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря	
	Содержание учебного материала	18
	<i>Лексический материал:</i> -расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования; -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; <i>Грамматический материал:</i> - совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога (Präsens, Präteritum, Perfekt), модальных глаголов и их эквивалентов.	
	Практические занятия	14
	1.Немецкая кухня.	2
	2.Русская кухня.	2
	3.Кавказская кухня.	2
	4.Кухонные принадлежности.	2
	5.Кулинарные термины.	2
	6.Способы приготовления пищи.	2
	7.Составление рецептов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Ведение словаря, работа над проектами.	
	Всего:	194

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета Иностранного языка:

наглядные пособия (комплект учебных таблиц, карты, учебный дидактический материал);
экранны-звуковые пособия;
библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература

1. Жебит, Л. И. Немецкий язык в сфере общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Л. И. Жебит. - Минск : Выш. шк., 2015. - 271 с.
2. Зиновьева, А. Ф. Немецкий язык [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Ф. Зиновьева, Н. Н. Милеева, Н. В. Кукина ; под ред. А. Ф. Зиновьевой. — М. : Юрайт, 2016. — 348 с. — (Проф. образование) . -ЭБС «Юрайт»..

Дополнительная литература

1. Байков, В. Д. Новый немецко-русский, русско-немецкий словари. 40000 слов и словосочетаний [Текст] / В. Д. Байков, Иобст Бёме. - Москва : Эксмо, 2013.
2. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
3. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. - М., 2015.

Интернет-ресурсы

- 1 <http://www.dw-world.de/dw/article>
- 2 <http://www.vitaminde.de/seiten/lehrer.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Практическая работа Практическая работа Практическая работа
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

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

Формируемые компетенции:

Общие компетенции:

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов

самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	160
Самостоятельная работа студента (всего)	162
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. * Научно- методические основы формирования физической культуры личности		40
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала:	40
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека,	2

	<p>умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.</p> <p>Основы здорового образа и стиля жизни.</p> <p>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p>	
	Практические занятия:	18
	1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений, утренней гимнастики.	4
	2. Выполнение комплексов упражнений для глаз и упражнений по формированию осанки.	4
	3. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела, упражнений для наращивания массы тела.	4
	4. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	2
	5. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2
	6. Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики</p> <p>2. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений</p> <p>3. Выполнение изученных комплексов и их самостоятельное совершенствование.</p> <p>4. Составление и ведение индивидуального дневника самоконтроля.</p>	20
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		276
Тема 2.1. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	56
	1. Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических	

		качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	
	Практические занятия.		28
	1.	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы	6
	2.	Выполнение беговых и прыжковых упражнений	6
	3.	Выполнение комплексов обще развивающих упражнений	4
	4.	Выполнение комплексов обще развивающих упражнений в парах	4
	5.	Выполнение комплексов обще развивающих упражнений с предметами	4
	6.	Подвижные игры различной интенсивности.	4
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий.		28
Тема 2.2. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала:		60
	1.	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Специальные беговые упражнения Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину с места, и разбега. Сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой	
	Практические занятия:		30
	1.	Разучивание техники бега на короткие дистанции	4
	2.	Совершенствование и закрепление техники бега на короткие дистанции	4
	3.	Разучивание, совершенствование и закрепление техники бега на средние и длинные дистанции	4
	4.	Совершенствование и закрепление техники бега по прямой и пересечённой местности	4
	5.	Совершенствование и закрепление техники бега по виражу на стадионе и пересечённой местности	4
	6.	Совершенствование техники двигательных действий и навыков бега по виражу на стадионе и пересечённой местности	2
	7.	Совершенствование и закрепление техники эстафетного бега. Разучивание и закрепление техники специальных беговых упражнений	2
	8.	Совершенствование техники двигательных действий и навыков специальных беговых упражнений. Воспитание двигательных способностей и быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой	2
	9.	Воспитание двигательных способностей и скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой	2
	10.	Воспитание двигательных способностей и выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий и навыков в процессе самостоятельных занятий		30

Тема 2.3. Спортивные игры	Содержание учебного материала:		72
	1.	Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	
	Практические занятия:		10
	1.	Разучивание техники перемещения по площадке, ведение мяча, передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку, ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.	4
	2.	Совершенствование техники перемещения по площадке, ведение мяча, передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку, ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Разучивание и совершенствование техники броска мяча по кольцу с места, в движении	4
	3.	Разучивание и совершенствование техники индивидуальных действий игрока без мяча и с мячом, групповых и командных действий игроков. Совершенствование тактики игры в нападении, тактики игры в защите, двусторонняя игра.	2
	Содержание учебного материала:		12
	1.	Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	
	Практические занятия:		12
	1.	Разучивание и совершенствование техники стойки в волейболе и перемещений по площадке, расстановка игроков и переход.	4
	2.	Разучивание и совершенствование техники подачи мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	4
	3.	Разучивание и совершенствование техники приёма мяча, передачи мяча, нападающего удара. Разучивание и совершенствование техники блокирования нападающего удара, страховка у сетки, тактика игры в защите и нападении	2
	4.	Разучивание и совершенствование техники индивидуальных действий игроков с мячом, без мяча, групповых и командных действий игроков, взаимодействие игроков, учебная игра.	2
	Содержание учебного материала:		8

	1	Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	
	Практические занятия:		8
	1.	Разучивание и совершенствование техники перемещения по полю, ведение мяча, передача мяча	4
	2.	Разучивание и совершенствование техники удара по мячу ногой, головой, остановка мяча ногой, приём мяча: ногой, головой, на грудь; удар по воротам; обманных движений, обводка соперника, отбор мяча.	2
	3.	Совершенствование техники и тактики игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Совершенствование техники и тактики и игры вратаря, элементов взаимодействия игроков. Учебная игра.	2
	Содержание учебного материала:		6
	1.	Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.	
	Практические занятия		6
	1.	Разучивание и совершенствование техники стойки игрока; способа держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка; передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	2
	2.	Разучивание и совершенствование различных технических приёмов: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, свеча.	2
	3.	Разучивание и совершенствование тактики игры, стилей игры, тактических комбинаций, тактики одиночной и парной игры, двусторонняя игра.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий. 2. Выполнение изучаемых двигательных действий, связок, комбинаций, комплексов в процессе самостоятельных занятий.		36
Тема 2.4. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала :		40
	1.	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	
	Практические занятия:		20
	1.	Разучивание техники одновременного бесшажного, одношажного, двухшажного классического хода и попеременного лыжного хода.	4

	2.	Закрепление техники одновременного бесшажного, одношажного, двухшажного классического хода и попеременного лыжного хода.	4
	3.	Совершенствование техники одновременного бесшажного, одношажного, двухшажного классического хода и попеременного лыжного хода.	2
	4.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники полуконькового и конькового хода, передвижения по пересечённой местности	2
	5.	Разучивание техники поворотов, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	2
	6.	Закрепление техники поворотов, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	2
	7.	Совершенствование техники поворотов, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	2
	8.	Контрольное прохождение дистанции	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Повторение изученного материала. Катание на лыжах в свободное время.		20
Тема 2.5 Гимнастика	Содержание учебного материала:		48
	1.	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги сдвиганиями руками. Техника выполнения движений в гимнастике: общая характеристика гимнастики, виды упражнений, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание. Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий гимнастикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий	
	Практические занятия:		24
	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.	4
	2.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения основных видов перемещений. Базовых шагов, движений руками, базовых шагов с движениями рук.	4
	3.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения упражнений положение тела, различных поз, сокращение мышц, растяжка, дыхание.	4
	4.	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения соединений и комбинаций: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".	4
	5.	Совершенствование дозировки регулирования нагрузки в ходе занятий гимнастикой	2
	6.	Совершенствование специальных комплексов развивающих гибкость и их использование в процессе физкультурных занятий	2
	7.	Выполнение комбинаций различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.	2
	8.	Выполнение студентами и самостоятельная разработка содержания и проведения занятий или фрагментов занятий	2

		по изучаемому виду.	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнение изучаемых двигательных действий, связок, комбинаций, комплексов в процессе самостоятельных занятий.	24
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			8
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов		Содержание учебного материала:	8
	1.	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	
		Практические занятия:	4
	1.	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. Формирование профессионально значимых физических качеств. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.	4
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в ходе педагогической практики, в свободное время	4
Всего:			324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.

Спортивное оборудование:

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы). гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками; учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности; лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.).

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

- 1 Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации : офиц. текст : [по сост. на 30.12.2008 № 6-ФКЗ] // Российская газета. – 25.12.1993. - № 237. – URL <http://www.consultant.ru/popular/cons/>
- 2 Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

Основные источники:

1. Физическая культура [Текст]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Юрайт, 2016. — 424 с. — (ПО).
2. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Юрайт, 2016. — 424 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

- 1 Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. — М. : Юрайт, 2017. — 125 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».
- 2 Психология физической культуры и спорта [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Е. Ловягина [и др.]. — М. : Юрайт, 2016. — 338 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».

Интернет-ресурсы

1. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;	– практические задания по работе с информацией – домашние задания проблемного характера - ведение календаря самонаблюдения.
- основы здорового образа жизни	Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха
уметь:	
Должен уметь:	Методы оценки результатов:

<p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>- выполнять задания, связанные с самостоятельной разработкой, подготовкой, проведением студентом занятий или фрагментов занятий по изучаемым видам спорта.</p>	<p>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;</p> <p>- тестирование в контрольных точках.</p> <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>1. Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий):</p> <p>бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину;</p> <p>Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование)</p> <p>Оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм</p> <p>Оценка выполнения студентом функций судьи.</p> <p>Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p>Гимнастика:</p> <p>Оценка техники выполнения комбинаций и связок.</p> <p>Оценка самостоятельного проведения фрагмента занятия.</p> <p>Лыжная подготовка.</p> <p>Оценка техники передвижения на лыжах различными ходами, техники выполнения поворотов, торможения, спусков и подъемов.</p> <p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках: На входе – начало учебного года, семестра; На выходе – в конце учебного года, семестра, изучения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий.</p> <p>Проводится оценка уровня развития выносливости и силовых способностей по приросту к исходным показателям.</p>
---	---

Приложение 1

**КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ
СТУДЕНТОВ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Вид упражнений	Оценки					
	юноши			девушки		
	5	4	3	5	4	3
Бег 100 м (сек.)	13,2	14,0	14,8	16,0	17,0	17,5
Бег 500 м (мин.	-			1,55	2,05	2,15
Бег 1000 м (мин. сек.)	3,20	3,25	3,30			
Бег 2000 м (мин. сек.)	-			11 00	11,50	12,30
Бег 3000 м (мин. сек.)	12,30	13,30	14,30			

Прыжки в длину с разбега (м)	4,50	4,30	4,10	3,40	3,20	3,00
Подтягивание (раз)	14	11	9			
Поднимание туловища из положения, лежа на спине (раз в мин.)	55	45	35	35	30	25
Бег на лыжах (мин. сек.):						
3 км				18,00	19,30	22,00
5 км	25,30	26,30	28,30	34,30	36,00	38,00
10 км	57,00	59,00	60,00	-		
Тесты по ППФП						

Приложение 2

**КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ
СТУДЕНТОВ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Вид упражнений	курс	Оценки					
		девушки			юноши		
		3	4	5	3	4	5
1. Прыжки со скакалкой (1 мин)	2	120	140	150	150	160	170
	3	130	150	160	160	170	180
2. Поднимание прямых ног на гимнастической стенке, или на наклонной скамье	2	6	8	10	14	16	18
	3	8	10	12	16	18	20
3. Прыжки спиралью через скамейку (партнер держит за руки дев.) Дев. 15 сек.; юн. 1 мин.	2	20	24	26	60	70	80
	3	22	26	28	70	80	90
4. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа от пола (девушки)	2	8	10	12			
	3	10	12	14			
5. Сгибание и разгибание рук лежа от пола ладонь на ладонь (юноши)	2				10	15	20
	3				15	20	25
6. Подтягивание на перекладине хватом сверху, снизу и широким хватом за голову	2				10	12	14
	3				12	14	16
7. Приседание на правой и левой ноге	2	4	6	8	8	10	12
	3	6	8	10	10	12	14
8. Поднимание и опускание туловища. Рук за головой, ноги согнуты или прямые (1 мин.)	2	25	30	40	30	40	50
	3	30	35	45	35	45	55
9. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях	2				10	12	14
	3				12	14	16
10. Толчок гири правой и левой рукою (сумма)	2				20	30	40
	3				25	35	45
11. Выполнить комплекс общеразвивающих упражнений		Ритмическая гимнастика			Упражнения с гантелями		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; совершенствовать грамматическую культуру;
- общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной и ненормированной устной и письменной речи, пользоваться различными словарями;
- совершенствовать фонетическую и лексическую культуру собственной речи, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой;
- отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления; создавать тексты учебно-научного, публичного и официально делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки студентов;
- пользоваться приемами произнесения публичной речи, невербальными средствами общения, преодолевать барьеры в общении на основе этических требований..

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение языка, мышления и речи в деятельности человека, проблемы современного русского языка;
- отличия языка и речи, функции языка, технологии эффективной речевой коммуникации и виды речевой деятельности;
- основные понятия культуры речи, ее аспекты, типологию современных словарей, типы речевых норм;
- способы обогащения речи, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, правила употребления научных терминов и профессиональных слов, типы лексических ошибок; правила нормативного употребления разных частей речи;
- риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей; знать барьеры в общении и способы преодоления на основе этических требований.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часа;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел 1	Значение литературного языка в формировании устной и письменной речи	9
Тема 1.1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	Содержание учебного материала	9
	1. Общение и его слагаемые. Язык, речь и мышление. Виды речевой деятельности. Технологии эффективной речевой коммуникации.	2
	2. Современная языковая ситуация. Русский литературный язык – основа культуры речи. Понятие о языковой норме в аспекте культуры речи. Типология норм. Динамичность нормы.	2
	Практические занятия	2
	1. Выявление нарушений языковых и речевых норм. Редактирование текстов с типичными речевыми ошибками. Презентация эссе, проектов и анкеты по теме: «Культура речи современной молодёжи»	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Написание эссе: «Проблемы современного русского языка», «Дар речи - самое опасное и обоюдоострое оружие, данное человеку», «Оскорбляя словесно другого, ты не заботишься о самом себе» (Л. да Винчи); «Не любить русский язык - значит не любить и не блюсти нашу Родину» (И.А. Ильин), «История русского народа в истории языка». (по выбору студента) Подбор пословиц, поговорок, афоризмов о языке и речи. Составление анкеты «Культура речи современной молодёжи»; Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ.	
Раздел 2	Система языка и ее стилистическая характеристика	33
Тема 2. 1. Особенности устной публичной речи. Акцентология и орфоэпия	Содержание учебного материала	9
	1. Фонетическая культура говорящего. Особенности русского ударения. Акцентология как наука о словесном ударении. Неблагозвучие как недостаток речи. Фонетические средства выразительности.	2
	2. Понятие об орфоэпических нормах. Правила произношения гласных и согласных, иноязычных слов и профессиональных терминов. Техника речи.	2
	Практические занятия	
	1. Выполнение упражнений, связанных с	2

	акцентологическими и орфоэпическими нормами. Представление профессионального словаря технолога общественного питания «Трудности ударения и произношения»		
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Создание профессионального словаря технолога общественного питания «Трудности ударения и произношения» (30 слов). Подготовка сообщений по темам: «Языковая «игра» в рекламных текстах блюд»; «Индивидуальные особенности моей речи»; «Особенности речевого поведения в социально-ориентированном общении»; «Использование различных видов речевой деятельности в работе технолога» (по выбору студента) Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ.		
Тема 2.2. Коммуникативный аспект речи делового человека	Содержание учебного материала		12
	1	Лексическая культура говорящего. Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии.	2
	2	Коммуникативный аспект культуры речи: содержательность, точность, чистота и понятность речи. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Афоризмы и крылатые слова.	2
	3	Виды лексических и фразеологических ошибок. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление.	2
	Практические занятия		2
	1	Анализ употребления лексико-фразеологических единиц в текстах делового стиля. Выявление основных видов лексических и фразеологических ошибок. Презентация сообщений по темам.	
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Анализ употребления лексико-фразеологических единиц в текстах делового стиля. Выявление основных видов лексических и фразеологических ошибок. Презентация сообщений по темам: «История названия блюд», «Фразеологические обороты, связанные с профессией», «История названия блюд и напитков у разных народов», «Отражение русской кухни в лексике и фразеологии», «Кулинарный антураж в произведениях писателей»		
Тема 2.3. Грамматическая культура говорящего	Содержание учебного материала		12
	1.	Морфологические нормы современного русского языка. Языковая норма и вариативность в употреблении морфологических форм частей речи. Языковая норма и вариантность в употреблении имен существительных. Трудности употребления именительного и родительного падежей у ряда существительных.	2
	2.	Языковая норма и вариантность в употреблении имен числительных. Трудности употребления некоторых глаголов	2
	3.	Ненормативное словообразования и стилистические фигуры как выразительное средство и речевая ошибка в профессиональных текстах.	2
	Практические занятия		

	1.	Выполнение упражнений, связанных с нормативным употреблением форм имен существительных, числительных и глаголов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Составление конспектов по темам : Имя существительное. Нормативное употребление имени существительного; Имя числительное. Местоимение; Глагол и глагольные формы. Нормативность употребления. Создание профессионального словаря «Трудности использования морфологических форм разных частей речи». Индивидуальные исследования по темам: «Грамматическая культура в профессиональной деятельности»; «Род аббревиатур и возможности их склонения» «Трудности употребления заимствованных слов в профессиональной сфере» (по выбору студента) Работа со справочниками, словарями, текстами СМИ.		
Раздел 3	Особенности устной публичной речи		12
Тема 3.1. Основы ораторского мастерства	Содержание учебного материала		12
	1.	Публичная речь и ее особенности. Композиция публичной речи, ее составные части. Способы изложения материала. Особенности аргументирующей речи.	2
	2.	Культура несловесной речи. Вербальные и невербальные средства общения, культура жестикуляции. Как «читать» партнера по общению.	2
	3.	Барьеры в общении и их преодоление. Этические основы поведения партнера.	2
	Практические занятия		2
	1.	Защита публичного выступления на профессиональную тему.	
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Составление конспектов по теме. Индивидуальные сообщения «Национальные особенности невербального общения», «Национальные черты деловых людей», «Речевой этикет», «Особенности речевого поведения в социально-ориентированном общении». (по выбору студента)		
Всего:			54

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета

- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковых пособия;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: и культура речи учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности

СПО. - М., 2017.

2. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общ. ред. В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 389 с. — (Проф. образование). — Доступ в ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

- Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.
- Русский язык и культура речи: Практикум; учебное пособие для СПО/ А.В. Голубева, З.Н. Пономарева, Л.П. Стычина; под редакцией А.В. Голубевой.-М.-Издательство Юрайт2017 - 256с.- Серия: Профессиональное образование[Электронный ресурс]
- 3.Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2000.
- 4.Орфографический словарь русского языка/под ред. С.И. Ожегова. – М., 2002.
- 5.Введенская Л.А., Колесников Н.П. Современный орфографический словарь русского языка. – Ростов-на-Дону, 2001.
- 6.Горбачевич К.С. Краткий словарь синонимов русского языка. – М., 2003.
- 7.Новый орфографический словарь-справочник русского языка/под ред. В.В. Бурцевой. – М., 2005.
- 8.Этимологический словарь русского языка/под общ.ред. Ситниковой А. – Ростов-на-Дону, 2004.
- 9.Тихонов А.Н. Словарь-справочник по русскому языку: Правописание, произношение, ударение, словообразование, морфемика, грамматика, частота употребления. – М., 2005.
- 10.Женило М.Ю., Юрченко Е.С. Словарь иностранных слов. – Ростов-на-Дону, 2001.
- 11.Введенская Л.А., Павлова Л.Г., Кашаева Е.Ю. Русский язык и культура речи: Учебн.пособ.для ссузов. Ростов н/Д, Феникс, 2007 г.
- 14. Мурашов А.А., Русецкий В.Ф.Культура речи. Практикум.М., Издательство НПО «МОДЭК», 2005 г.
- 15. Суздальцева В.Н. Практикум по современному русскому языку: Лексика. Фразеология. М., «Аспект Пресс»,2007г.
- 16. Валгина Н.С. Русский язык. М., ООО «Новая волна»,2008 г.
- 17.Адамов А.Е. Из истории ораторского искусства. М.,2010 г.

Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.
3. Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В.Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.
4. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.
5. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005.
6. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.
7. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /под общ.ред. Л. И.Скворцова. - М., 2006.
8. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011.
9. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.
10. Орфографический словарь русского языка/под ред. С.И. Ожегова. – М., 2002.
11. Введенская Л.А., Колесников Н.П. Современный орфографический словарь русского языка. – Ростов-на-Дону, 2001.
12. Горбачевич К.С. Краткий словарь синонимов русского языка. – М., 2003.
13. Бучкина Б.З., Сазонова И.К., Чельцова Л.К. Орфографический словарь русского языка. – М., 2010.
14. Тихонов А.Н. Орфографический словарь русского языка. – М., 2003.
15. Этимологический словарь русского языка/под общ.ред. Ситниковой А. – Ростов-на-Дону, 2004.
16. Резинченко И.Л. Орфоэпический словарь русского языка. – М., 2004.

17. Тихонов А.Н. Словарь-справочник по русскому языку: Правописание, произношение, ударение, словообразование, морфемика, грамматика, частота употребления. – М., 2005.
18. Женило М.Ю., Юрченко Е.С. Словарь иностранных слов. – Ростов-на-Дону, 2001.

Интернет-ресурсы

1. www.eog.it.ru/eog (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка - информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.russlang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки»).
8. www.metodiki.ru (Методики).
9. www.posobie.ru (Пособия).
10. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
11. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель - учителю» издательства «Просвещение»).
12. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).
13. www.slovari.ru/distsearch (Словари. ру).
14. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
15. www.gramota.ru (Справочная служба).
16. www.grammar.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения творческих и творческих работ, тестирований, а также выполнения обучающимися заданий самостоятельной работы (индивидуальных заданий, исследований и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; совершенствовать грамматическую культуру;	Практическое занятие Презентация индивидуальных исследований, сообщений на языковые темы
общаться устно и письменно на профессиональные темы, различать элементы нормированной и ненормированной устной и письменной речи, пользоваться различными словарями;	Практическое занятие Презентация сообщений на языковые темы, индивидуальных исследований, профессионального словаря
совершенствовать фонетическую и лексическую культуру собственной речи, употреблять грамматические формы слов разных частей речи в соответствии с литературной нормой;	Практическое занятие Презентация профессионального словаря, индивидуальных исследований, сообщений на языковые темы
отбирать и структурировать материал в соответствии с целями и задачами выступления;	Практическое занятие Презентация индивидуальных исследований, сообщений по темам
создавать тексты учебно-научного, публичного и официально делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки студентов;	
пользоваться приемами произнесения публичной речи, невербальными средствами общения,	Защита публичных выступлений на профессиональные темы

преодолевать барьеры в общении на основе этических требований..	
знать:	
значение языка, мышления и речи в деятельности человека, проблемы современного русского языка;	устный опрос по теоретическим вопросам. практическая работа
отличия языка и речи, функции языка, технологии эффективной речевой коммуникации и виды речевой деятельности;	устный опрос по теоретическим вопросам. практическая работа
основные понятия культуры речи, ее аспекты, типологию современных словарей, типы речевых норм;	опрос, практическая работа
способы обогащения речи, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, правила употребления научных терминов и профессиональных слов, типы лексических ошибок; - правила нормативного употребления разных частей речи	опрос, практическая работа
риторические правила создания и произнесения публичных и непубличных речей; знать барьеры в общении и способы их преодоления на основе этических требований..	устный опрос по теоретическим вопросам. практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Математика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Математика

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** укрупненная группа **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции:

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося _60_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __40__ часов;

самостоятельной работы обучающегося ___20_ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Линейная алгебра	Содержание учебного материала:	15
	1 Матрицы и определители. Вычисление определителей методом разложения. Решение систем линейных уравнений методом Крамера. Решение систем линейных	2

	уравнений методом Гаусса.		
	Практические занятия:		8
	1	Вычисление определителей методом разложения.	2
	2	Решение систем линейных уравнений методом Крамера.	2
	3	Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.	2
	4	Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		5
	Вычисление определителей, миноров, решение систем линейных уравнений		
Тема 2. Линейное программирование	Содержание учебного материала:		6
	1	Решение систем линейных неравенств. Задача линейного программирования. Графический метод решения ЗЛП	2
	Практические занятия:		2
	1	Графический метод решения ЗЛП.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2
	Решение систем линейных неравенств и задачи линейного программирования		
Тема 3. Функции, пределы и непрерывность	Содержание учебного материала:		6
	1	Числовая функция. Основные понятия. Предел функции. Типы пределов. Вычисление пределов. Непрерывность функции в точке и на промежутке.	2
	Практические занятия:		2
	1	Вычисление пределов. Непрерывность функции в точке и на промежутке.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2
	Нахождение области определения функции, вычисление пределов.		
Тема 4. Производная и ее приложения	Содержание учебного материала:		21
	1	Производная. Правила и формулы дифференцирования элементарных функций. Дифференцирование сложной функции. Дифференциал. Производные высших порядков. Исследование функции и построение графика	2
	Практические занятия:		12
	1	Правила и формулы дифференцирования элементарных функций.	2
	2	Правила и формулы дифференцирования элементарных функций.	2
	3	Дифференцирование сложной функции.	2
	4	Дифференциал.	2
	5	Исследование функции и построение графика.	2
	6	Исследование функции и построение графика.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		7
	Вычисление производных, построение графиков функций.		
Тема 5. Интеграл и его приложения	Содержание учебного материала:		12
	1	Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные формулы интегрирования. Интегрирование подстановкой и по частям. Определенный интеграл и его геометрический смысл.	4
	Практические занятия:		4
	1	Основные формулы интегрирования.	2
	2	Определенный интеграл и его геометрический смысл.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4
	Вычисление первообразных, интегралов. Построение криволинейной трапеции и вычисление ее площади.		
Всего:			60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет математики».

Оборудование учебного кабинета «Кабинет математики»:

Специализированная мебель и системы хранения:

- Доска классная – 1
- Экран – 1
- Видеопроектор - 1
- Стол учителя – 1
- Кресло для учителя - 1
- Стол ученический двухместный – 18
- Стул ученический - 36

Технические средства обучения (рабочее место учителя):

- Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение – 1
- Сетевой фильтр – 1
- Колонки – 2

Электронные средства обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение):

- Электронные средства обучения для кабинета математики - 2
- Видеофильмы – 5

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- Комплект наглядных пособий для постоянного использования – 2
- Комплект демонстрационных учебных таблиц - 10

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гусев, В. А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля [Текст] : учебник для СПО / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2015. - 416 с. - (Проф. образование).
2. Лисичкин, В. Т. Математика в задачах и решениях [Текст] : учеб.пособие / В. Т. Лисичкин, И. Л. Соловейчик. - СПб : Лань, 2014. - 464 с.
3. Энатская, Н. Ю. Теория вероятностей : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Энатская. — М. : Издательство Юрайт, 2016. - 203 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
4. Бурмистрова, Е. Б. Линейная алгебра [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Е. Б. Бурмистрова, С. Г. Лобанов. - М. :Юрайт, 2016. - 421 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Шагин, В. Л. Математический анализ. Базовые понятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. Л. Шагин, А. В. Соколов. - М. :Юрайт, 2016. - 245 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Григорьев, В.П. Сборник задач по высшей математике. [Текст]: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / под ред. Сабурова, Т.Н– изд. 3-е. 2013 г. – 160 с.
2. Григорьев, С. Г. Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. / под ред. Иволгина, С. В., Гусев В. А. – Изд.9-е., 2013 г. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

Примеры решения задач математического анализа. [Электронный ресурс]: / Режим доступа: <http://www.exponenta.ru/educat/class/courses/student/ma/examples.asp> - 24.06.2013.

1. Средняя математическая интернет-школа. [Электронный ресурс]: / Режим доступа: <http://www.bymath.net/> - 24.06.2013.
2. Справочник математических формул. Примеры и задачи с решениями. [Электронный ресурс]: / Режим доступа: <http://www.pm298.ru/> - 24.06.2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Математика

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

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	защита практических работ
– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;	защита практических работ
Знания:	
– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;	тестирование
– основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;	тестирование
– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место дисциплины структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производства различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

Формируемые компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3

Раздел 1		39	
Состояние окружающей среды России			
Тема 1.1 Взаимодействие человека и природы	Содержание учебного материала		12
	1	Введение. Природа и общество, развитие производительных сил общества.	2
	2	Современный мир и его влияние на окружающую среду.	2
	3	Утилизация бытовых и промышленных отходов.	2
	4	Признаки экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, парниковый эффект и др.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Изучение статейного материала в специализированных журналах. Чтение учебника. Ознакомление с нормативными документами. Проработка конспектов занятий, учебной, дополнительной и специальной литературы. Подготовка докладов, рефератов, сообщений по темам. Примерная тематика рефератов: 1. Молочные продукты – в любом возрасте. 2. Сколько надо есть мяса. 3. Добавки в пищевых продуктах. 4. Соя, и ее польза для здоровья. 5.Морковь – убежим от рака. 6. Сыроедение. 7. Ваш вес – ваше здоровье. 8. Экология и здоровье человека.		
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала		12
	1	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства ресурсов.	2
	2.	Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов	2
	Практические занятия		4
	1	Изучение природных ресурсов Алтайского края	2
	2	Изучение проблем сохранения человеческих ресурсов и пищевых ресурсов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
Природные ресурсы и рациональное природопользование(реферат). Пищевые ресурсы человечества. Воздействие негативных экологических факторов на человека, проживающего в Алтайском крае и г. Барнауле, их прогнозирование и предотвращение.			
Тема 1.3 Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными отходами	Содержание учебного материала		15
	1	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное	2
	2	Основные загрязняющие вещества, их классификация.	2
	3	Основные задачи мониторинга окружающей среды.	2
	Практические занятия		4
	1	Влияние отдельных ксенобиотиков (ртути, кадмия, свинца, нитратов, нитритов, пестицидов) на организм человека.	2
	2	Природоохранная деятельность предприятий. Виды и принципы работы очистного оборудования.	2
Самостоятельная работа обучающихся		5	
Проблемы сохранения человеческих ресурсов.Выполнить реферат.			
Раздел 2		15	
Правовые вопросы экологической безопасности			
Тема 2.1 Государственные и	Содержание учебного материала		6
	1	История Российского природоохранного законодательства. Закон об охране окружающей среды	2

общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	2	Органы управления и надзора по охране природы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.(Сообщение)		
Тема 2.2	Содержание учебного материала		9
Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	1	Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.	2
	2	Понятие об экологической оценке производств и предприятий.	2
	Практическое занятие		2
	1	Экономические механизмы управления природопользованием.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Природоохранный надзор. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Описать подробно тематику соглашений, конвенций, принятые законы.		
Всего			54

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. - (Проф. образование).
2. Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования [Текст] : учеб.пособие / В. Ф. Протасов. - М. : Альфа-М, 2014. - 304 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ)
3. Титов, Е. В. Экология [Текст] : учебник / Е. В. Титов. – М. : ИЦ "Академия", 2017. - 416 с. - (Проф. образование).
4. Закон РФ "Об охране окружающей природной среды". – М., Республика, 2013.
4. Волкова, П. А. Основы общей экологии [Текст] : учеб.пособие / П. А. Волкова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 128 с. : ил. - (Проф. образование);
5. Голубкина, Н. А. Лабораторный практикум по экологии [Текст] / Н. А. Голубкина, Т. А. Лосева. - М. : ФОРУМ, 2014. - 64 с. : ил. - (Проф. Образование)

Дополнительные источники:

- 1.Реймерс Н.Ф. Охрана природы и окружающей человека среды: словарь-справочник. – М., Просвещение, 2006.
- 2.Новиков Ю.В. Природа и человек. – М., Просвещение, 2009.
- 3.Словарь по прикладной экологии, рациональному природопользованию и природообустройству (on-line версия). Форма доступа: msuee.ru

Интернет-ресурс.

- 1.Основы экологии. Форма доступа: gym415.spb.ru
- 2.Интернет-ресурс. Информационно-аналитический сайт о природе России и экологии. Форма доступа: biodat.ru - BioDat

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
• анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;	Практическая работа
• анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;	Кейс
• выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;	Практическая работа
• определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;	Практическая работа
• оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Практическая работа
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
• виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;	Тестирование
• задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;	Кейс
• основные источники и масштабы образования отходов производства;	Тестирование
• основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;	Тестирование
• правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;	Творческая работа
• принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулиро-вания;	Терминологический диктант
• принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована профессиональной подготовкой специалистов общественного питания.

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

Математический и общий естественно-научный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа,

подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей,

диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Формируемые компетенции:

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

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

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

- ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1.** Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ОК1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 222 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 148 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 74 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	222
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	148
в том числе:	
лабораторные занятия	56
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	74
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Общая химия			
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы	Содержание учебного материала		9
	1.	Представление о строении вещества. Валентность, Химические формулы, Закон постоянства состава.. Состав, названия и характерные свойства оксидов, оснований кислот, солей.	2
	2.	Относительная и молекулярная масса. Количество вещества. Моль. Молярная масса. Расчеты по химическим формулам.	2
	3.	Закон сохранения массы вещества при химических реакциях. Расчеты по химическим уравнениям.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме «Основные химические понятия и законы»		
Тема 1.2. Периодический закон и периодическая система Д.Менделеева в свете современных представлений о строении атома	Содержание учебного материала		9
	1.	Строение атома. Заряд ядра, порядковый номер и масса атома. Изотопы стабильные и радиоактивные. Расположение электронов в атомах по энергетическим уровням. Главное квантовое число. Понятие о s-; p-; d-; f-электронных облаках.	2
	2.	Современная формулировка периодического закона. Периодическая система химических элементов в свете теории строения атома. Распределение электронов в атомах первых четырех периодов. Валентные электроны. Представление о s-; p-; d-; f- элементах.	2
	3.	Закономерности изменения свойств элементов и их соединений (оксидов, гидроксидов) в пределах главных подгрупп. Валентные возможности атомов разных элементов. Значение периодического закона для понимания научной картины мира. Составление электронных формул химических элементов	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме «Периодический закон и периодическая система Д.Менделеева в свете современных представлений о строении атома».		
Тема 1.3. Химическая связь. Строение вещества.	Содержание учебного материала		3
	1.	Способность атомов образовывать молекулы. Ковалентная связь. Электроотрицательность различных элементов. Полярная и неполярная ковалентная связь. Водородная связь. Ионная связь. Степень окисления элементов в сложных веществах, правила ее нахождения. Вещества молекулярного и немолекулярного (кристаллического) строения. Типы кристаллических решеток. Донорно-акцепторная связь	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
Домашняя работа по теме: «Определение связи, образование водородной связи; донорно-акцепторный механизм образования ковалентной связи».			
Тема 1.4. Водные растворы и электролитическая диссоциация	Содержание учебного материала		12
	1.	Дисперсные системы. Растворы как физико-химические системы. Насыщенные и ненасыщенные растворы. Концентрация вещества в растворе по массовой доле (в %). Молярная концентрация растворов. Термохимические уравнения. Диссоциация кислот, оснований и солей в водных растворах. Вода как полярный	2

. Гидролиз солей. Концентрация растворов. Электролиз солей.		растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация ионов. Кристаллогидраты. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов. Определение кислоты, соли и основания с позиций теории электролитической диссоциации. Ионные реакции.	
	2.	Химические свойства кислот, оснований и солей в свете теории электролитической диссоциации. Условия необратимости реакций в растворах. Составление уравнений реакций гидролиза солей	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Реакции ионного обмена	2
	2.	Гидролиз солей	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Подготовка доклада: «Электролиз солей; значение электролиза солей в деятельности человека».		
Тема 1.5. Окислительно-восстановительные реакции.	Содержание учебного материала		9
	1.	Виды окислительно-восстановительных реакций. Закономерности их протекания. Значение окислительно-восстановительных реакций в природе и технике.	2
	2.	Расстановка коэффициентов в схемах окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса при составлении уравнений. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций	2
	Лабораторные занятия		2
	1.	Окислительно-восстановительные реакции	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме «Окислительно-восстановительные реакции»		
Раздел 2 Аналитическая химия			
Тема 2.1. Введение	Содержание учебного материала		3
	1.	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке техников-технологов хлебопекарного производства. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации и классификация электродов. Реакции ионного обмена. Закон действующих масс, его применение в аналитической химии. Классификация катионов и анионов. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
		Составление тестовых вопросов по теме «Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала».	
Тема 2.2 Первая группа катионов	Содержание учебного материала		3
	Лабораторные занятия		2
	1.	Проведение частных реакций катионов первой группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
		Домашняя работа по теме «Первая группа катионов. Общая характеристика катионов первой группы. Значение катионов первой группы в осуществлении химико-технологического контроля».	

Тема 2.3. Вторая группа катионов	Содержание учебного материала		3
	Лабораторные занятия		2
	1.	Проведение частных реакций катионов второй группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Домашняя работа по теме «Вторая группа катионов. Общая характеристика второй группы катионов. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения».		
Тема 2.4. Третья группа катионов	Содержание учебного материала		3
	Лабораторные занятия		2
	1.	Проведение частных реакций катионов третьей группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Домашняя работа по теме «Третья группа катионов. Общая характеристика третьей группы катионов. Значение катионов третьей группы в осуществлении химико-технологического контроля».		
Тема 2.5. Четвертая группа катионов.	Содержание учебного материала		3
	Лабораторные занятия		2
	1.	Проведение частных реакций катионов четвертой группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Домашняя работа по теме «Четвертая группа катионов. Общая характеристика третьей группы катионов. Значение катионов третьей группы в осуществлении химико-технологического контроля.».		
Тема 2.6. Классификация анионов. Анионы 1-3 групп	Содержание учебного материала		6
	1.	Классификация анионов. Значение в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат-иона (действие хлорида бария), сульфит-иона (действие хлорида бария, окислителей раствора иода или перманганата калия), карбонат-иона (действие хлорида бария, кислот). Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра), сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа-II в кислой среде), нитрат-иона (действие перманганата калия.в кислой среде). Систематический ход анализа соли.	2
	Лабораторные занятия		2
	1.	Проведение частных реакций анионов 1-3 ей группы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Составление тестовых вопросов по разделу «Качественный анализ».		
	Составление кроссворда по разделу «Качественный анализ».		
Тема 2.7. Методы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа.	Содержание учебного материала		9
	1.	Понятие о количественном анализе. Методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Гравиметрический метод анализа. Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка. Вычисления в весовом анализе.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Определение влажности хлеба.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Подготовка доклада по теме: «Значение гравиметрического анализа при определении качества продукции общественного питания»		

Тема 2.8. Титриметрический анализ. Метод нейтрализации.	Содержание учебного материала		18
	1.	Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр) и вычисления в объемном анализе. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда и ее назначение в объемном анализе. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования, выбор индикатора; методика приготовления раствора точно заданной концентрации.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Измерительная посуда и ее назначение.	2
	2.	Приготовление раствора гидроксида натрия и стандартного раствора щавелевой кислоты.	2
	3.	Установление концентрации раствора гидроксида натрия.	2
	Практические занятия		4
	1.	Решение задач на расчет процентной, молярной и нормальной концентрации растворов.	2
	2.	Решение задач на переход от одного вида концентрации к другому.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		6
	Домашняя работа по теме: «Титриметрический анализ. Метод нейтрализации». Подготовка сообщения «Значение метода нейтрализации при анализе качества продукции общественного питания».		
Тема 2.9. Окислительно-восстановительное титрование. Метод перманганатометрии. Метод йодометрии.	Содержание учебного материала		9
	1.	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, расстановка коэффициентов методом электронного баланса. Эквиваленты окислителей и восстановителей, их определение и использование их в расчетных задачах. Перманганатометрия и ее сущность. Йодометрия и ее сущность.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Установление концентрации раствора перманганата калия по щавелевой кислоте.	2
	2.	Определение содержания железа в соли Мора.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме: «Окислительно-восстановительное титрование. Метод перманганатометрии. Метод йодометрии». Подготовка сообщения «Значение метода перманганатометрии при анализе качества продукции общественного питания».		
Тема 2.10. Метод осаждения. Метод комплексиметрии	Содержание учебного материала		9
	1.	Сущность метода осаждения. Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Определение содержания хлорида натрия в растворе.	2
	2.	Определение общей жесткости воды.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме: «Метод осаждения. Метод нейтрализации». Подготовка сообщения «Значение метода осаждения при анализе качества продукции общественного питания».		

	Подготовка сообщения «Значение метода комплексиметрии при анализе качества продукции общественного питания».		
Тема 2.11. Физико-химические методы анализа. Колориметрический метод. Потенциометрический метод.	Содержание учебного материала		9
	1.	Сущность физико-химических методов и их особенности; применение этих методов в химико-технологическом контроле. Сущность и значение колориметрического метода, сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Приборы для колориметрирования с помощью стандартных серий и калибровочного графика. Сущность и значение потенциометрического метода анализа, сущность и значение прямой потенциометрии и потенциометрического титрования. Приборы для измерения рН растворов. Индикаторные электроды и электроды сравнения.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Определение рН неизвестного раствора.	2
	2.	Потенциометрическое титрование раствора сильной кислоты раствором сильной щелочи.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Составление тестовых вопросов по разделу «Количественный анализ». Составление кроссвордов по разделу «Количественный анализ».		
Раздел 3 Физическая химия			
Тема 3.1. Основы химической термодинамики.	Содержание учебного материала		9
	1.	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия систем, теплота, работа. Передача теплоты в тепловых аппаратах посредством теплопроводности теплоизлучения и конвекции. Первый закон термодинамики для изохорного и изобарного процессов. Энтальпия.	2
	2.	Термохимия, экзо- и эндотермические реакции. Тепловой эффект реакции, размерность. Термохимические уравнения, их особенности. Теплоты: образования, разложения, сгорания, растворения. Энергетика биохимических и физиологических процессов. Энергетика производства продуктов питания. Внедрение энергосберегающих технологий на производстве.	2
	3.	Основные законы термохимии: закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчеты. Второй закон термодинамики. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия - мера связанной энергии или степень беспорядка системы. Расчет теплового эффекта реакции.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме: «Основы химической термодинамики». Подготовка доклада: «Энергетика биохимических и физиологических процессов. Энергетика производства продуктов питания».		
Тема 3.2. Агрегатные состояния вещества	Содержание учебного материала		15
	1.	Типы химических связей. Агрегатные состояния вещества, их общая характеристик. Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, основные законы идеального газа. Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Замораживание пищевых продуктов жидким газом. Влияние содержания O ₂ , CO ₂ и других газовых сред (РГС и МГС) на хранение плодов.	2
	2.	Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей:	2

		изотропность, внутреннее строение, ассоциация, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии приготовления пищи: эмульгирование, пенообразование. Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Метод определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество и вкусовые свойства пищевых продуктов: супов, студней, железированных блюд, каш, пюре, изделий из теста.	
	3.	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. Карамелизация сахарозы. Образование и разрушение кристаллов. Использование закономерностей этих процессов при выборе режима замораживания и размораживания продуктов питания. Температура плавления и температура дымообразования пищевых жиров. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Определение вязкости жидкости.	2
	2.	Определение поверхностного натяжения жидкостей.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		5
	Домашняя работа по теме: «Агрегатные состояния вещества». Подготовка доклада: «Влияние вязкости на качество и вкусовые свойства пищевых продуктов: супов, студней, железированных блюд, каш, пюре, изделий из теста».		
	Тема 3.3. Химическая кинетика и катализ.		
	Содержание учебного материала		9
	1.	Предмет химической кинетики. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакций. Правило Вант-Гоффа. Теория активации. Закон действия масс. Скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии. Различный температурный режим приготовления мясных и рыбных бульонов, овощных и яичных блюд, хлебобулочных изделий.	2
	2.	Температурный режим хранения пищевого сырья и продуктов питания. Влияние температуры на скорость биохимических процессов. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия. Ферменты, их роль при брожении и выпечке теста, варке картофеля, сохранении "С" - витаминной активности продуктов питания (каталическое действие металлов); роль ферментов в пивоварении и квашении капусты, дезагрегации коллагена мяса в глютин (папаин). Роль бактерий и плесеней в порче продуктов. Применение сорбиновой кислоты, уротропина и производных бензола как консервантов при хранении пищевых продуктов. Роль амилазы, липазы и других ферментов в процессах пищеварения. Теория катализа. Катализ в промышленности.	2
	Лабораторные занятия		2
	1.	Определение зависимости скорости химической реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме «Химическая кинетика и катализ»		

	Подготовка докладов «Ферменты, их роль при брожении и выпечке теста, варке картофеля, сохранении "С" - витаминной активности продуктов питания (каталитическое действие металлов)»; «Роль ферментов в пивоварении и квашении капусты, дезагрегации коллагена мяса в глютин (папаин)».	
Тема 3.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	15
	1. Общая характеристика растворов. Методы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Научные основы приготовления и хранения шипучих напитков. Растворимость жидкостей, ее виды. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения, использование этих факторов в технологических процессах приготовления пищи.	2
	2. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от температуры, размера частиц, вязкости среды, степени невыравненности концентраций. Формула Энштейна. Закон Фика. Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах, возможность управления технологическими процессами. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции. Значение диффузии в физиологии питания. Осмоз и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмопсис и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизмами, обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов. Давление пара над раствором. Первый закон Рауля. Замерзание и кипение растворов. Второй закон Рауля. Антифризы. Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации, независимость этой величины от концентрации раствора. Закон разведения Оствальда.	2
	Практические занятия	6
	1. Решение задач на расчет различных концентраций растворов.	2
	2. Решение задач на расчет осмотического давления.	2
	3. Решение задач на расчет температур кипения и замерзания растворов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Домашняя работа по теме «Свойства растворов». Подготовка сообщения «Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах, возможность управления технологическими процессами».	
Тема 3.5.	Содержание учебного материала	15

Поверхностные явления. Адсорбция.	1.	Гетерогенные дисперсные системы, их отличительное свойство (большая поверхность раздела фаз). "Коллоидно-химическое" восприятие мира. Общие свойства пограничных слоев. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, ее сущность. Виды адсорбции. Характеристика процесса: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества.	2
	2.	Ориентация молекул поверхностно-активных веществ в поверхностном слое - "первые признаки организованной структуры жизни". Правило Траубе-Дюкло. Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании; в санитарии. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Строение твердой поверхности, твердые адсорбенты. Зависимость адсорбции от величины поверхности адсорбента, его природы. Удельная адсорбция. Уравнение Фрейндлиха. Изотерма адсорбции Лэнгмюра, ее объяснение на основании строения поверхностного слоя. Зависимость адсорбции от свойств твердой поверхности и природы растворителя. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная, ионообменная адсорбция	2
	3.	Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока (заменителя женского), очистки питьевой воды. Использование адсорбции в санитарии: роль мыла в синтетических моющих веществ при соблюдении правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания и санитарных требований, предъявляемых к посуде и инвентарю. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания: правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Понятие о хроматографии, ее использование для разделения витаминов, аминокислот, при анализе вин.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Исследование адсорбции активированным углем различных веществ из растворов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		5
	Домашняя работа по теме «Поверхностные явления. Адсорбция» Подготовка доклада: «Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока (заменителя женского), очистки питьевой воды». Составление кроссворда по теме «Поверхностные явления. Адсорбция». Составление тестовых вопросов по теме «Поверхностные явления. Адсорбция».		
Тема 3.6.	Содержание учебного материала		3

Дисперсные системы.	1.	<p>Предмет коллоидной химии. Коллоидная химия - химия реальных тел. Объекты науки: поверхностные слои, пленки, нити, мелкие частицы. Коллоидная химия - наука о поверхностных явлениях. Исторический обзор.</p> <p>Связь коллоидной химии с астрономией, метеорологией, почвоведением, биологией, агрохимией, медициной и т.д. применение коллоидно-химических методов в большинстве отраслей промышленности: пищевой, текстильной, пластических масс, фармацевтической, нефтеперерабатывающей, строительных материалов и т.д. Роль коллоидной химии в химической технологии; измельчении сырья, обогащении руд, конденсации, спекании, гранулировании, использовании катализаторов и адсорбентов для разделения веществ, их очистки, значение коллоидного состояния веществ в реакционных аппаратах. Роль коллоидной химии как теоретической основы для получения новых материалов с заданными свойствами. Использование газоселективных мембран при хранении фруктов.</p> <p>Значение коллоидной химии для защиты окружающей среды и получения пресной воды.</p> <p>Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности: грубодисперсные системы, коллоидные растворы (золи), истинные растворы, растворы полимеров. Общая характеристика свойств классов.</p> <p>Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию: свободнодисперсные и связнодисперсные системы.</p> <p>Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии приготовления пищи.</p> <p>Связь изучаемого предмета с микробиологией, физиологией питания, санитарией, товароведением и другими специдисциплинами.</p>	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Домашняя работа по теме «Дисперсные системы».		
Тема 3.7. Свойства дисперсных систем.	Содержание учебного материала		15
	1.	Общая характеристика зольей. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов. Очистка зольей: диализ и электродиализ. Ультрафильтрация - основа мембранных технологий. Вымачивание соленых продуктов, очистка пищевого желатина и др. Применение ультрафильтрации и электродиализа для очистки природных и технических вод, опреснения воды, очистки вакцин и сывороток.	2
	2.	Строение коллоидных частиц; ядро, гранула, мицелла. Правило Пескова-Фаянса. Понятие об агрегатной и кинетической устойчивости. Составление формул мицелл и схем их строения.	2
	3.	Коагуляция зольей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции. Коллоидная защита. Пептизация. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование в медицине.	2
	4.	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Роль диффузии в технологических процессах приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи. Использование	2

		центрифугирования при анализе жирности молока и др. Оптические свойства зольей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вин, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов.	
		Лабораторные занятия	2
	1.	Получение коллоидных растворов.	2
		Самостоятельная работа обучающихся	5
		Домашняя работа по теме «Свойства дисперсных систем». Подготовка сообщения: «Роль диффузии в технологических процессах приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи».	
Тема 3.8. Микрогетерогенные и грубодисперсные системы		Содержание учебного материала	3
	1.	Эмульсии, их классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сметана, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение. Роль молока и молочных смесей в детском питании. Применение водных эмульсий воска в смеси с фунгицидами при хранении цитрусовых. Пены. Строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Твердые пены. Пищевые пены: взбитые белки, взбитые сливки, кремы, муссы, хлебобулочные изделия, зефир, пастила, их состав и строение, особые вкусовые качества. Пенообразование в хлебопечении, влияние процесса на качество продукции. Порошки. Суспензии. Пасты.. Строение. Методы получения. Пищевые продукты: сахар, соль, пряности, мука, крахмал, крупы, протертые супы; влияние размера частиц на вкусовые свойства; значение в технологических процессах и рационе питания. Аэрозоли Дымы. Туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности. Загрязнение окружающей среды эмульсиями, пенами, аэрозолями; их разрушение.	2
		Самостоятельная работа обучающихся	1
		Домашняя работа по теме «Микрогетерогенные и грубодисперсные системы» Подготовка сообщения «Применение водных эмульсий воска в смеси с фунгицидами при хранении цитрусовых».	
Раздел 4. Органическая химия			
Тема 4.1. Жиры. Липиды.		Содержание учебного материала	6
	1.	Жиры. Строение и свойства. Высшие карбоновые кислоты, входящие в состав природных жиров (пальмитиновая, олеиновая, стеариновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая). Физические и химические свойства жиров; гидролиз жиров; их окисление; гидрирование жидких жиров. Пищевые жиры. Температура плавления и дымообразования. Плавление, эмульгирование и гидролиз жиров. Влияние температуры на гидролиз жира. Изменение вязкости жиров при жарке.	2
		Лабораторные занятия	2
	1.	Изучение физических и химических свойств жиров.	2
		Самостоятельная работа обучающихся	2
		Домашняя работа по теме «Липиды. Жиры». Подготовка сообщений: «Значение и функции жиров в организме человека», «Влияние ароматических масел на здоровье человека».	
Тема 4.2.		Содержание учебного материала	6

Белки.	1.	Белки. Пищевая ценность белков. Состав и строение. Классификация белков. Свойства. Кислотный и ферментативный гидролиз. Денатурация белков, ее виды. Коллоидное состояние белков в пищевых продуктах. Выделение растворимых веществ из мяса, рыбы и птицы в процессе тепловой обработки. Зависимость этого процесса от температуры, количества воды, степени измельчения продукта. Переход коллагена в глютин при тепловой обработке мяса, рыбы и птицы. Зависимость этого процесса от температуры, присутствия ферментов (папаин), кислотности среды (тушение и маринование мяса). Изменение белков молока под действием температуры, ферментов и pH среды. Изменение белков яиц, зернобобовых, овощей.	2
	Лабораторные занятия		2
	1.	Изучение физических и химических свойств аминокислот и белков.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Домашняя работа по теме «Аминокислоты. Белки» Подготовка сообщений: «Биологические функции белков», «Использование ферментов в различных отраслях народного хозяйства.» Составление тестовых вопросов по теме «Аминокислоты. Белки». Написание реферата: Значение аминокислот как носителей жизни.		
Тема 4.3. Углеводы	Содержание учебного материала		9
	1.	Углеводы. Сахара: глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза, мальтоза. Состав и содержание в продуктах питания. Брожение глюкозы под действием ферментов. Ферментативный гидролиз сахарозы и мальтозы при брожении теста. Кислотный гидролиз сахарозы при варке плодов и ягод. Инверсия сахарозы. Карамелизация сахарозы. Реакция меланоидинообразования в продуктах растительного и животного происхождения: желтоватая окраска бульонов, образование желтовато-коричневой корочки на поверхности продуктов при их запекании. Окраска пенки и топленого молока.	2
	2.	Несахароподобные полисахариды. Крахмал. Состав, строение, содержание в продуктах. Амилоза и амилопектин. Клейстеризация крахмала под действием воды и температуры. Первая стадия клейстеризации: переход суспензии крахмала в золь; вторая стадия: резкое увеличение вязкости клейстера за счет увеличения степени набухания; третья стадия: резкое падение вязкости вследствие разрушения крахмальных пузырьков. Крахмальные золи - основа киселей (полужидких и средней густоты), супов-пюре, соусов с мукой. Крахмальные гели - основа густых киселей.	2
	Лабораторные занятия		2
	1.	Изучение физических и химических свойств моно- и дисахаридов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Домашняя работа по теме «Углеводы». Подготовка сообщения: «Значение глюкозы и ее производных для человека» Составление кроссворда по теме «Углеводы». Написание рефератов: 1. Значение углеводов в питании человека. 2. Роль ферментов в жизнедеятельности живых организмов и		

	народном хозяйстве.	
		Всего
		222

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории химии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Вытяжной шкаф
2. Сушильный шкаф
3. Технохимические весы
4. рН-милливольтметр рН-121
5. Рефрактометр
6. Лабораторные штативы
7. Эксикатор
8. Электрические плитки
9. Пробирки
10. Измерительная посуда
11. Посуда для титрования
12. Набор химических реактивов
13. Термометры лабораторные
14. Секундомеры
15. Набор химических реактивов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 1. Химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. -2-е изд., испр. и доп. -М.: Юрайт, 2018. - 551с. - (Проф. образование).
2. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 2. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 2-е изд., испр. и доп. -М. : Юрайт, 2018. -355 с.
3. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 473 с. — (Проф. образование).
4. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 473 с. — ЭБС «Юрайт».
5. Саенко, О. Е. Аналитическая химия [Текст] : учебник / О. Е. Саенко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 287 с. - (СПО)
6. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2018. — 278 с. — ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Васильев В.П., Кочергина Л.А. Аналитическая химия. Сборник вопросов упражнений и задач [Текст]: учебник/В.П. Васильев. – Дрофа, 2011
2. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании [Текст]: учебник/ Ю.Н.Жванко. -М.: Высшая школа, 2009г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://books4study.info>.
2. [http:// el-lib/net/fundamdiscip/physics](http://el-lib/net/fundamdiscip/physics)
3. http://pf4s.ru/book_ab_him.html
4. <http://rushim.ru/analitika>
5. http://vova_1001.narod.ru/00008811.htm
6. <http://netbook.perm.ru/himy4.html>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	Решение ситуационных задач
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	Решение ситуационных задач
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	Решение ситуационных задач
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	Решение задач, составление уравнений
использовать лабораторную посуду и оборудование;	Мониторинг за действиями студентов во время проведения лабораторной работы
выбирать метод и ход химического анализа,	Решение ситуационных задач
подбирать реактивы и аппаратуру;	Мониторинг за действиями студентов во время проведения лабораторной работы
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	Решение экспериментальных задач
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	Решение экспериментальных задач
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Мониторинг за действиями студентов во время проведения лабораторной работы
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные понятия и законы химии;	Тестовый опрос, решение задач
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;	Тестирование
понятие химической кинетики и катализа;	Тестирование
классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	Тестирование
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Составление химических уравнений реакций ионного обмена, ОВР, гидролиза солей
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;	Решение задач на расчет теплового эффекта химических реакций
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	Тестирование

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Тестирование
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	Тестирование
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	Тестирование
основы аналитической химии;	Тестирование
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	Тестирование
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Защита отчетов по лабораторно-практической работе
методы и технику выполнения химических анализов;	Тестовый опрос
приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Тестовый опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов общественного питания.

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

Общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

основные понятия и термины микробиологии;
классификацию микроорганизмов;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые компетенции:

- ПК 1.1.** Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2.** Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3.** Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1.** Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ОК1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часов;
самостоятельной работы обучающегося 52 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫМикробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
лабораторные занятия	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
Промежуточная аттестация в форме	экзамена

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Микробиология		
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	18
	1. Введение. Предмет и задачи микробиологической науки, основные разделы и направления. Значение для специалиста-технолога.	2
	2. Морфология бактерий, плесневых грибов: строение, размеры и формы, способы размножения, систематика. Виды порчи пищевых продуктов.	2
	3. Морфология дрожжей, ультрамикробов: строение, размеры и формы, способы размножения, систематика. Виды порчи и заболеваний.	2
	Лабораторные занятия	6
	1. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.	2
	2. Приготовление препаратов микроорганизмов типа «висячая» капля, «раздавленная капля»	2
	3. Приготовление окрашенных препаратов микроорганизмов	2
	Самостоятельная работа обучающегося	6
	Домашняя работа с учебником по теме «Морфология микроорганизмов». Подготовка доклада «Роль и значение плесневых грибов в производстве пищевых продуктов».	
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	15
	1. Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты. Вода. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2
	2. Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии.	2
	3. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое.	2
	4. Аэробные окислительные процессы: уксуснокислое и лимоннокислое брожение. Гниение.	2
	Практические занятия	2
	1. Изучение видов питательных сред; овладение техникой	2

	приготовления питательных сред		
	Самостоятельная работа обучающегося		5
	Работа с учебником по теме «Физиология микроорганизмов» Доклады. «Значение различных видов брожения в производстве продуктов питания», «Значение плазмолиза и плазмолитиса в консервировании плодов и овощей». Внеаудиторно		
Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	Содержание учебного материала		15
	1.	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений).	2
	2	Влияние химических факторов (реакции среды рН, антисептиков). Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.	2
	3.	Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиологических веществ.	2
	Практические занятия		4
	1.	Овладение методами качественного анализа микроорганизмов.	2
	2.	Овладение методами количественного анализа микроорганизмов	2
	Самостоятельная работа обучающегося		5
	Домашняя работа с учебником по теме «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» Подготовка сообщений: «Значение низких температур при хранении продуктов питания». «Антибиотики: польза и вред для здоровья человека»		
Тема 1.4. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала		21
	1.	Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям..	2
	2.	Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение.	2
	Лабораторные занятия		8
	1.	Проведение санитарно-бактериологического анализа воздуха.	4
	2.	Проведение санитарно-бактериологического анализа смывов с рук.	4
	Практические занятия		2
	1.	Изучение способов санитарно-бактериологического контроля объектов внешней среды; овладение техникой санитарно-бактериологического контроля.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		7
	Домашняя работа с учебником по теме «Распространение микроорганизмов в природе». Подготовка доклада. «Дисбактериоз. Происхождение болезни и способы профилактики заболевания».		

Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание учебного материала		21
	1.	Микрофлора мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, консервов.	2
	2.	Микрофлора молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, жировых, плодоовощных, зерномучных продуктов.	2
	3.	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов	2
	Лабораторные занятия		8
	1.	Определение свежести мяса бактериоскопическим методом.	2
	2.	Определение качества кисломолочного продукта микроскопическим методом.	2
	3.	Определение микробной обсемененности непастеризованного молока методом редуктазы.	2
	4.	Определение подъемной силы дрожжей.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		7
	Домашняя работа с учебником по теме «Микробиология пищевых продуктов». Составление кроссворда по теме «Микробиология пищевых продуктов»		
Тема 1.6. Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала		18
	1.	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Бактерионосительство. Иммуитет, его виды. Пищевые инфекции.	2
	2.	Пищевые отравления бактериального происхождения	2
	3.	Микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз. Токсикоинфекции: сальмонеллез, кишечная палочка.	2
	4.	Пищевые отравления немикробного происхождения.	2
	5.	Гельминтозы и их профилактика	2
	Практические занятия		2
	1.	Решение ситуационных задач по пищевым инфекциям и отравлениям	2
	Самостоятельная работа обучающихся		6
	Домашняя работа с учебником по теме «Патогенные микроорганизмы». Реферат на тему: «Способы укрепления иммунитета человека» Доклад. «Роль кулинарной обработки пищевых продуктов в профилактике гельминтозов». Составление кроссворда по терминам темы.		
	Раздел 2. Гигиена и санитария		
Тема 2.1. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды	Содержание учебного материала		6
	1.	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека.	2
	2.	Гигиена воздуха. Гигиена водоснабжения. Гигиена почвы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды». Подготовка сообщения «Вода как источник патогенных микроорганизмов»			
Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,	Содержание учебного материала		12
	1.	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых,	2

оборудованию и содержанию предприятий общественного питания		административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.	
	2.	Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.	2
	3.	Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.	2
	4.	Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания» Разработка памятки для обслуживающего персонала ПОП «Правила санитарной обработки помещений предприятий общественного питания».		
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемки, производству и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		6
	1.	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания.	2
	2.	Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Санитарные правила «Условия,сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»,гигиеническое обоснование необходимостиих соблюдения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке, производству и хранению пищевых продуктов» Подготовка сообщения: «Ответственность работника за соблюдение санитарных норм и правил».		
Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		18
	1.	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженных продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша.	2
	2.	Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки.	2
	3.	Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.	2
	4.	Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные правила применения	2

		пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий.	
	5.	Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества.	2
	6.	Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		6
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий». Подготовка сообщения «Правила ведения, оформления и хранения бракеражного журнала»		
Тема 2.5. Личная гигиена работника	Содержание учебного материала		3
	1.	Личная гигиена. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Домашняя работа с учебником по теме «Личная гигиена работника» Подготовка сообщения «Правила оформления санитарной книжки».		
Тема 2.6. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль.	Содержание учебного материала		3
	1.	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Домашняя работа с учебником по теме «Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль».		
		Всего	156

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Рабочие столы
2. Стулья
3. Термостат
4. Сушильный шкаф
5. Стерилизатор
6. Микроскопы
7. Предметные стекла
8. Предметные стекла с лункой
9. Покровные стекла
10. Бактериальные петли
11. Бактериальные иглы
12. Лабораторные штативы
13. Пробирки
14. Чашки Петри
15. Спиртовки
16. Мерные стаканы
17. Мерные колбы

18. Конические колбы
19. Набор красителей
20. Химические реактивы для проведения микробиологического анализа
21. Питательные среды
22. Пинцеты
23. Пипетки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001г. №52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. №29-ФЗ.
4. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды», от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ.
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 4.2-123-4116-03 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
11. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
12. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
13. ГОСТ Р 50935-95 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Основные источники:

1. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник/ З.П. Матюхина – М.: Издательский центр «Академия», 2011
2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ А.Н. Мартинчик – М: Академия, 2010
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ Е.А. Рубина - М.: Форум, 2011

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mediter.ru>
2. <http://medbookaide.ru>
3. www.itet-spo.ru/pages/.../spesialnosti.html
4. tehnologam.narod.ru/library/books/06.htm
5. www.upk.uglich.ru/p81_1aa1.html
6. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p
7. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать лабораторное оборудование;	Защита отчета по лабораторной работе
определять основные группы микроорганизмов;	Защита отчета по лабораторной работе
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Защита отчета по лабораторной работе
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Защита отчета по лабораторной работе.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Защита отчета по лабораторной работе
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Защита отчета по лабораторной работе, производственной практике
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
основные понятия и термины микробиологии;	Тестовый опрос,
классификацию микроорганизмов;	Тестовый опрос
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Тестовый опрос
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Тестовый опрос
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Тестовый опрос
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Тестовый опрос
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	тестовый опрос, решение ситуационных задач
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	решение ситуационных задач
схему микробиологического контроля;	решение ситуационных задач, составление схемы контроля и ее защита
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	тестовый опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств.	тестовый опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина)

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

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

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося 27 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Пищеварение		24
Тема 1.1. Пищеварение	Содержание учебного материала	6
1.	Сущность пищеварения. Особенности перевариваемости пищевых веществ. Конечные продукты переваривания.	2

	2.	Строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов. Условия, влияющие на их активность.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1 Понятие об усвояемости основных пищевых веществ		2
Тема 1.2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала		18
	1	Основные пищевые вещества: понятие. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков, пищевая ценность белков. Переваривание белков и усвоение аминокислот. Пути расщедования аминокислот. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках	2
	2	Жиры: физиологическая роль. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах.	2
	3	Углеводы: физиологическая роль. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Моносахариды, дисахариды. Полисахариды. Углеводы в пищевых продуктах. Гликемический индекс углеводов. Сладость углеводов. Заменители сахара. Физиологические свойства и функции пищевых волокон. Потребность в углеводах. Регуляция углеводного обмена.	2
	4	Витамины. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.. Профилактика недостаточности витаминов.	2
	5	Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ: поддержание кислотно-щелочного равновесия; регуляция биохимических реакций; минералы как составные части тела; водно-солевой обмен. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ	2
	6	Вода. Обмен веществ. Значение для организма. Физиологическая роль. Особенности питьевого режима. Энергетический баланс.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2: 1.Современные представления о роли холестерина. Исследование влияния пищевых веществ на организм при избытке и недостатке в рационе питания 2. Пути сохранения витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Понятие о калорийности пищи		6
Раздел 2. Рациональное питание			57
3Тема 2.1. Физиологические основы рационального питания	Содержание учебного материала		36
	1.	Рациональное питание: понятие, основные принципы	2
	2.	Группы интенсивности труда. Учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи. Режим питания и его значение.	2
	3.	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.	2
	4.	Питание детей и подростков. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы чела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.	2
	Практические занятия.		12
	1.	Определение химического состава и калорийности отдельных блюд.	2

	2.	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Теоретический расчет меню.	2
	3.	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Фактический расчет меню.	2
	4.	Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Гигиеническая оценка меню.	
	5.	Анализ продуктов питания на содержание пищевых добавок.	2
	6.	Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов.	
	5.	Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи. Химические процессы, происходящие при тепловой обработке.	2
	6.	Обработка фруктов и овощей. Обработка животных продуктов. Тепловая обработка мяса. Рыбные продукты. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1 1. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, и др.). 2. Питание пожилых людей		12
Тема 2.2. Диетическое и лечебно-профилактическое питание	Содержание учебного материала		21
	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты	2
	2	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения.	2
	3	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях почек сердечно-сосудистой системы и нарушениях обмена веществ.	2
	Практические занятия.		8
	1.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. 1 этап.	2
	2.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. 2 этап.	2
	3.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. 3 этап.	2
	4.	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. Гигиеническая оценка меню.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2 1. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах. 2. Дробное питание, режим питания. 3. Понятие о полноценности диеты 4. Опасность монодиет		7
	Всего:		81

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- Технические средства обучения: цифровые компоненты УМК по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции

Основная литература

1. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Юрайт, 2016. — 212 с. — (Проф. образование). — ЭБС»Юрайт»
2. Васюкова, А. Т. Физиология питания [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 236 с. : ил. - (СПО)
3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил

Дополнительная литература

Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита [Текст]: учебник / Т.П. Трушина. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2014.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013

Интернет-ресурсы

http://library.shu.ru/edu/pdf/02/17/physiology_foods.pdf

<http://www.twirpx.com/files/biology/physiology/>

<http://www.knigafund.ru/books/18361>

<http://www.ozon.ru/context/detail/id/1825561/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд	Практическая работа
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Практическая работа
Знания: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	Тестирование
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Реферат
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Тестирование
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Коллоквиум
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Коллоквиум
понятие рациона питания;	Тестирование
суточной нормы потребности человека в питательных веществах;	Собеседование
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Реферат
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Тестирование
методики составления рационов питания	Собеседование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00. Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

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

Профессиональный цикл ППССЗ (общепрофессиональная дисциплина)

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Ассортиментная характеристика основных групп продовольственных товаров.		48
Тема 1.1 Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	30
	1. Товароведная характеристика товаров животного происхождения .	2
	2. Потребительские свойства и пищевая ценность товаров животного происхождения товаров животного происхождения.	2
	3. Товароведная характеристика товаров растительного происхождения .	2
	4. Потребительские свойства и пищевая ценность товаров животного происхождения товаров растительного происхождения.	
	5. Органолептические показатели качества продовольственных товаров.	
	6. Общие требования к качеству сырья и продуктов	
	Практические занятия	8
	1. Изучение ассортимента товаров растительного происхождения	2
	2. Изучение ассортимента товаров растительного происхождения	2
	3. Оценка качества натуральных образцов	2
	4. .Оценка качества натуральных образцов	2

	Самостоятельная работа обучающихся		10
	Оформление рефератов по теме «Новинки на рынке продовольственных товаров		
Тема 1.2 Управление качеством пищевых	Содержание учебного материала		18
	1.	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации товаров.	2
		2.Факторы, влияющие на сохранность пищевых продуктов.	2
	Практические занятия		8
	1.	Решение ситуаций по определению товарных запасов и расходу продуктов для предприятий общественного питания.	2
	2.	Решение ситуаций по определению товарных запасов и расходу продуктов для предприятий общественного питания.	2
	3.	Определение условий хранения и оценка качества натуральных образцов.	2
	4	Определение условий хранения и оценка качества натуральных образцов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		6
	Сравнительный анализ качества товаров различных производителей.		
Раздел 2.Организация снабжения предприятий общественного питания.			30
Тема 2.1. Снабжение предприятий общественного питания продуктами питания и средствами материально – технического оснащения.	Содержание учебного материала		30
	1.	Понятие, задачи и сущность снабжения в условиях современного рынка продовольственного сырья.	2
	2..	.Нормирование и планирование товарных запасов предприятий питания. Мониторинг запасов на производстве	2
	3.	Источники снабжения и выбор поставщиков продуктов.	2
	4.	Организация договорных отношений с поставщиками.	2
	5.	.Материально-техническое снабжение ПОП.	2
	6.	Источники поступления средств материально-техническое снабжение ПОП.	2
	Практические занятия		8
	1.	Решение ситуаций по планированию и нормированию товарных запасов для предприятий общественного питания города (для конкретных типов предприятий).	2
	2.	Оформление договоров поставки на продовольственные товары.	2
	3.	Оформление документации по приемке различных групп продовольственных товаров по качеству.	2
	4.	Оформление документации по приемке различных групп продовольственных товаров по качеству.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		10
	Решение ситуаций с использованием инструкций, ГОСТов, постановлений правительства в области организации складского и тарного хозяйства.Решение практических ситуаций по выбору каналов товародвижения. Анализ рынка потенциальных поставщиков для предприятий общественного питания.		
	Раздел 3.Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания		
Тема 3.1 Структура складского и	Содержание учебного материала		21
	1.	Значение складского хозяйства предприятия общественного питания.	2

тарного хозяйства	2.	Состав, функции и задачи складского хозяйства предприятия общественного питания.	2
	3.	Определение состава и количества складских помещений. Рациональное их размещение на территории предприятия.	2
	4.	Оборудование и оснащение складских помещений.	2
	5.	Тарное хозяйство ПОП	2
	Практические занятия		4
	1.	Решение ситуаций по проведению инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов и построению структурной схемы размещения складских помещений в составе предприятий общественного питания.	2
	2.	Решение ситуаций по проведению инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов и построению структурной схемы размещения складских помещений в составе предприятий общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		7
	Решение практических ситуаций по подбору поставщиков оборудования.		
	Тема 3.2 Организация хранения продовольственных товаров	Содержание учебного материала	
1.		.Способы обеспечения сохранности запасов продуктов. Организация безопасного хранения пищевых продуктов.	2
2.		Товарное соседство.	2
3.		Методы контроля качества продуктов при хранении.	2
4.		Организация эффективного управления запасами. Пути снижения товарных потерь	2
Практические занятия		2	
1.		Решение ситуаций по выбору способов снижения естественной убыли пищевых продуктов.	2
Самостоятельная работа обучающихся		5	
Подготовка к защите практических работ.			
Всего:			114

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- Интерактивная доска,
- Стол учителя
- Кресло для учителя
- Стол ученический двухместный
- Мультимедийная установка
- Компьютер,
- цифровые компоненты УМК,
- учебно-методические материалы,
- образцы продовольственных товаров;
- оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания;
- наглядные пособия

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные акты:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 (в действующей редакции)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья санитарно-эпидемиологические правила (сп 2.3.6.1079-01)
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
4. СП 1.1.1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
5. СП 2.2.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. Санитарные правила «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов СанПиН 42-123-4117-86

Стандарты:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания».
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
4. ГОСТ Р 50647-2007 «общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
6. ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования».
7. ГОСТ Р 63105-2008 «Технологические документы на предприятиях общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
8. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Основные источники:

1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование. Пищевое произ-во).
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование. Пищевое произ-во)
3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественноого питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
3. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Текст] : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 328 с.
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2009
5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст] : учеб. пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 400 с.
6. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. - (ПРОФИЛЬ)
7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 930 с. : ил.

8. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.:Феникс, 2009.
9. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2006.
10. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование предприятий общественного питания (Сер. «Учебники XX века») – Ростов-на Дону: Издательство «Феникс», 2013.
11. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учеб. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 304 с. : ил.
12. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2015.

Интернет-ресурсы:

<http://www.startlogistic.ru/snab/organization/>

http://www.uni-car.ru/page_35.php

<http://www.znaytovar.ru/>

<http://www.comodity.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
определять наличие запасов и расход продуктов;	Практическая работа
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Практическая работа
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Практическая работа
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	Практическая работа
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практическая работа
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Проверочная работа
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Тестирование
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Проверочная работа
методы контроля качества продуктов при хранении;	Тестирование
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Собеседование
виды снабжения;	Проверочная работа
виды складских помещений и требования к ним	Устный опрос
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Собеседование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Проверочная работа
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Устный опрос
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Собеседование, тестирование
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Собеседование, тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве;	Собеседование

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Проверочная работа
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Проверочная работа
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**

с учетом **естественнонаучного профиля подготовки.**

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

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина)

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 31 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия (если предусмотрено)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология		18
Тема 1.1 Основные понятия и технология	Содержание учебного материала:	18
	1. Техника безопасности работы за рабочим компьютерным местом. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Информация, информационные процессы и информационное общество. Информационная безопасность. Информационно-коммуникационные технологии в компьютерной сети.	2
	Практические занятия:	10
	1. Технология поиска информации в Интернете.	2
	2. Анализ глобальных информационных ресурсов профессиональной направленности.	2
	3. Форматирование, редактирование презентаций MS Power Point.	2
	4. Форматирование, редактирование презентаций MS Power Point.	2
	5. Представление результатов исследования средствами презентаций MS Power Point.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить обзор программного и технического обеспечения, необходимого в профессиональной деятельности. Интернет-ресурсы предприятий общественного питания г. Барнаула. Составить карту понятий «компьютерная грамотность технолога общественного питания», «информационные технологии в пищевой промышленности». Составить краткую характеристику одного из глобальных ресурсов профнаправленности. Подобрать содержание презентации профессиональной направленности.	6
Раздел 2. Способы формирования исходных данных и обработка результатов в приложениях		27

MS Word, Excel.			
Тема 2.1 Формирование исходных данных и обработка результатов в приложениях MS Word, Excel.	Содержание учебного материала:		
	1.	Форматирование документа средствами текстового редактора MS Word. Создание, форматирование документов профессиональной направленности.	2
	2.	Использование знакомых приложений MS Word, Excel при формировании документов профессиональной направленности. Использование надстроек, пользовательских параметров документов. Надстройки табличного редактора MS Excel.	2
	Практические занятия:		14
	1.	Верстка многостраничного документа.	2
	2.	Информационный буклет по профилю специальности.	2
	3.	Разработка, редактирование электронных таблиц.	2
	4.	Встроенные функции в Microsoft Excel.	2
	5.	Автоматическое подведение промежуточных итогов в приложении Microsoft Excel.	2
	6.	Использование надстройки «Поиск решения». Решение задач с использованием опции «подбор параметра».	2
	7.	Работа с базами данных в приложении Microsoft Excel.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Перечислить способы структурирования текста. Составить алгоритм использования надстройки «поиск решения»/ Автоматизированное решение задач. Составить задачи профнаправленности, решаемые средствами MS Excel.		9
Раздел 3. Информационно-поисковые системы			27
Тема 3.1 Понятие информационно – поисковых систем	Содержание учебного материала		
	1.	Виды поиска в справочной правовой системе КонсультантПлюс.	2
	2.	Способы анализа текста правового документа в справочных правовых системах.	2
	Практические занятия		14
	1.	Способы правовой обработки документов в системе Консультант Плюс.	2
	2.	Поиск нормативно-правовых актов средствами Справочных правовых систем: Консультант плюс.	2
	3.	Поиск нормативно-правовых актов средствами Справочных правовых систем: Консультант плюс.	2
	4.	Работа с правовой информацией в справочной правовой системе.	2
	5.	Работа с правовой информацией в справочной правовой системе.	2
	6.	Решение проблемных ситуаций профессиональной деятельности, требующих нормативно-правового обеспечения, с использованием справочных правовых систем.	2
	7.	Решение проблемных ситуаций профессиональной деятельности, требующих нормативно-правового обеспечения, с использованием справочных правовых систем.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Структурировать информацию по видам поиска правовой информации средствами СПС; составить обзор с кратким описанием профессионально значимых глобальных информационных ресурсов; подготовиться к on-line тестированию на знание СПС.		9
Раздел 4. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ.			
Тема 4.1 Понятие прикладных	Содержание учебного материала		21
	1.	Общее описание программы «StoreHouse V4». Обзор меню программы. Логика формирования дерева товаров.	4

программ	Практические занятия		10
	1.	Создание дерева товаров. Создание товаров. Заполнение карточек товаров.	2
	2.	Список накладных. Правила оформления документов складского учета: приходной, расходной накладной и внутреннего перемещения.	2
	3.	Понятие об импорте меню из R-keeper. Привязка комплекта к товару в меню. Комплектация.	2
	4.	Правила создания Техничко-технологических карт в программе «Технолог-кулинар»	2
	5.	Работа с программой «Технолог-кулинар», составление карт блюд.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; создать дерево товаров «Меню ресторана» по конкретному меню (на выбор); составить Технологическую карту на блюдо по своему выбору.		7
	Дифференцированный зачет		
	Всего		93

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- Доска классная – 1
- Стол учителя – 2
- Стол учителя приставной - 1
- Стул для учителя - 2
- Стол ученический двухместный – 11
- Стол ученический одноместный – 30
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс – 1
- Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение – 2
- Компьютер для студентов – 30
- Акустическая система для аудитории – 1

Электронные средства обучения:

- Электронные учебные пособия - 2
- Комплект учебных видеофильмов - 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс] : учебник / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 383 с. - (Проф. образование) – ЭБС «Юрайт».
2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Текст] : учебник / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 383 с. - (Проф. образование)
2. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учеб. пособ. для спо / Е. В. Михеева. - 11-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 384 с.

Дополнительные источники:

1. Голицына, О. Л. Базы данных / О. Л. Голицына, Н. В. Максимова, И. И. Попов. - Форум, Инфра-М, 2013. - 400 с.
2. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2016. – 384 с. – (Проф. образование). – ЭБС «Академия».

3. Немцова, Т. И. Компьютерная графика и Web-дизайн. Практикум по информатике (+ CD-ROM) / Т. И. Немцова, Ю. В. Назарова. - Форум, Инфра-М, 2014. - 288 с.
4. Свиридова, М. Ю. Электронные таблицы Excel / М. Ю. Свиридова. - Академия, 2013. - 144 с.
5. Свиридова, М. Ю. Текстовый редактор Word / М. Ю. Свиридова. - Академия, 2013. - 176 с.
6. Хлебников, А. А. Информатика / А. А. Хлебников. - Феникс, 2013. - 576 с.

Интернет-ресурсы:

7. http://fcior.edu.ru/wps/PA_1_0_1BP/dynamic/category.jsp?category_id=10106 Каталог ресурсов по информатике, 2013. 07.09.2013.
8. http://www.pc-pensioneru.ru/word_uroki.htm Уроки по текстовому редактору Microsoft Word. 07.09.2013.
9. <http://comp-science.narod.ru/KR/BD.htm> Уроки по Access. Брызгалов Е.В., Шестаков А.П., ПГПУ, Пермь. 07.09.2014.
10. <http://lessons-tva.info/edu/e-inf1/inf1-1-3.html> Теоретические основы экономической информатики. 07.09.2014.
11. http://www.pc-pensioneru.ru/i_explorer.htm Веб-браузер Internet Explorer. 07.09.2014.
12. <http://www.pc-pensioneru.ru/moshenniki.htm> Мошенничество в Интернете. 07.09.2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение и защита учебно – исследовательской работы - выполнение и защита учебно – исследовательской работы - выполнение и защита учебно – исследовательской работы
<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование - тестирование - тестирование - проверочная работа - проверочная работа - проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

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

Общепрофессиональные дисциплины.

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

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

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

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

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

Формируемые компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
 ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
 ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
 ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Метрология		21
	Содержание учебного материала	3
Тема 1.1. Введение. Содержание программы курса	1 Понятие стандартизации, метрологии, сертификации. Предмет, цели и задачи курса.	2
	1 Цели и задачи метрологии. Профессиональная значимость метрологии в современных рыночных условиях.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Справочная литература: Ознакомиться с таблицей «Средства измерения физических величин».	
Тема 1.2. Объекты субъекты метрологии	Содержание учебного материала	9
	1 Объекты метрологии: величины физические и нефизические.	2
	1 Общность объектов метрологии с объектами коммерческо-товароведной деятельностью	
	2. Субъекты метрологии: Госстандарт России. Государственные научные метрологические центры и службы, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.	2
	1 Практическое занятие	2
	1 Перевод национальных единиц измерений в систему СИ. Поверки весоизмерительного оборудования, поверочных клейм и свидетельств.	2
	Самостоятельная работа обучающихся :	3

	Составление кроссворда по теме «Средства измерений»		
Тема 1.3. Государствен ная система обеспечения единства измерений	Содержание учебного материала		9
	1	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба.	2
	2	Государственный метрологический контроль и надзор. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	2
	Практическое занятие		2
	1	Анализ структуры инструкций и паспортов на весоизмерительное оборудование. Решение ситуационных задач с использованием нормативных актов, регулирующих деятельность в сфере метрологии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Оформление реферата по теме «Правила и порядок поверки весов».		
Раздел 2. Стандартизация			21
Тема 2.1. Методологи ческие основы стандартиза ции	Содержание учебного материала		3
	1	Сущность, цели и задачи стандартизации. Объекты стандартизации: понятие и их классификация. Принципы и методы стандартизации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Справочная литература: Ознакомиться с ГОСТми, ТУ, СТП, ОСТами.		
Тема 2.2. Средства стандартиза ции	Содержание учебного материала		9
	1	Средства стандартизации. Правовая нормативная база. Стандарты: категории и виды, классификационные признаки, порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий.	2
	2	Технические условия: определение, назначение, порядок разработки, принятия, учета и применения. Технический регламент и техническое регулирование.	2
	Практическое занятие		2
	1	Решение ситуационных задач на соблюдение технического регулирования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Составление схем «Категории нормативных документов» и «Требования к стандартам».		
Тема 2.3. Экономичес кая и правовая база стандартиза ции	Содержание учебного материала		9
	1	Экономическая база стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации: показатели, расчет, анализ. Международная стандартизация. Стандарты ИСО: их значение, объекты и структура.	2
	2	Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов, ответственность за нарушение действующего законодательства.	2
	Практическое занятие		2
	1	Анализ показателей качества товаров, регулируемых ГОСТами. Решение ситуационных задач с использованием закона РФ «О техническом регулировании».	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Подготовка сообщений по теме «Международная стандартизация».		
	Раздел 3 Сертификация и управление качеством		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		3

Сертификация продукции	1	Сертификация соответствия. Значение сертификации в условиях рыночной экономики. Субъекты и средства сертификации. Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, сфера их применения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Справочная литература: Ознакомится с перечнем товаров, подлежащих обязательной сертификации (Выписка).		
Тема 3.2. Правовые основы сертификации	Содержание учебного материала		6
	1	Правовое обеспечение качества и сертификации продукции. Федеральные законы и нормативные акты, регулирующие деятельность по сертификации продукции. Федеральный закон «О техническом регулировании». Обязательная сертификация. Перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации. РосТехРегулирование. Добровольная сертификация. Декларация соответствия, содержание, правила получения.	2
	Практическое занятие		2
	1	Решение практических ситуаций с использованием нормативной документации, регулирующей деятельность по сертификации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Написать доклад по теме: Документы в системе системы сертификации ГОСТ Р и их характеристика.		
Тема 3.3. Правила проведения сертификации потребительских товаров	Содержание учебного материала		6
		Правила проведения сертификации в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	2
	Практическое занятие		2
	1	Заполнение бланков сертификатов.	
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Оценка качества конкретных потребительских товаров.		
Тема 3.4. Управление качеством продукции	Содержание учебного материала		6
		Управление качеством продукции	2
	Практическое занятие		2
	1	Оформление процесса сертификации продовольственного сырья, заполнение нормативной документации.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2
	Анализ соответствия качества исследуемых товаров современным требованиям. Оформление отчета по исследовательской работе.		
Всего:			63

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории метрологии и стандартизации

Оборудование лаборатории:

- интерактивная доска,
- компьютер,
- цифровые компоненты УМК по основным разделам курса,
- пособия на печатной основе (таблицы, дидактический материал, пособия),
- экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные акты:

1. Закон РФ от 26.06.2008 N 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

2. Закон РФ от 27.12.2009 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».
3. Правила по проведению сертификации в Российской Федерации, 2010.
4. Положение о системе сертификации ГОСТ Р, 2010.
5. Постановление правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982 «Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации».
6. Приказ Росстандарта от 11.01.2011 N 12 «Об утверждении ведомственного перечня государственных услуг(работ), оказываемых (выполняемых) находящимися в ведении Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии федеральными государственными учреждениями в качестве основных видов деятельности».
7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 № 325

Стандарты

1. ГОСТ Р 1.0 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 10с.
2. ГОСТ Р 1.2 – 2004. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
3. ГОСТ Р 1.4 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 6с.
4. ГОСТ Р 1.5 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 31с.
5. ГОСТ Р 1.8 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
6. ГОСТ Р 1.9 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Знаки соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 16с.
7. ГОСТ Р 1.12 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения.- Введ. 30.12.2004. –М.: Изд-во стандартов, 2004. – 10с.
8. ГОСТ Р 1.0 – 1992. Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения.- Введ. 07.10.1992. –М.: Изд-во стандартов, 1992. – 12с.
9. ГОСТ Р 1.1 – 2002. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения.- Введ. 08.10.2002. –М.: Изд-во стандартов, 2002. – 30с.
10. ГОСТ Р 1.5 – 2001. Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.- Введ. 10.04.2001. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 70с.
11. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания термины и определения.- Введ. 30.10.2010. –М.: Изд-во Стандартиформ, 2011. – 12с.
12. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 25.04.2001. –М.: Изд-во стандартов, 2001. – 32с.
13. ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартиформ, 2008. – 12с.
14. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 27.12.07. –М.: Изд-во стандартов, 2007. – 11с.
15. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.02.2007. –М.: Изд-во стандартов, 2007. – 16с.
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – Введ. 01.02.2002. – М.: Минздрав России, 2001. – 71с.
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2002. – 11с.
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. – Введ. 01 октября 2008. – М.: Минздрав России, 2008. – 11с.

19. ГОСТ Р 50763 – 2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартинформ, 2007. – 12с.
20. ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
21. ГОСТ Р 53105 - 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. - Введ. 18.12.2008. –М.: Изд-во стандартов, 2008. – 12с.
22. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 07.01.2009. – М.: Изд-во стандартов, 2009. – 8с.
23. СП 2.3.6. 1079-2001. Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.- Введ. 01.02.2002. –М.: Изд-во стандартов, 2002. – 71с.
24. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг, Пособие, М.: 2003, № 97 Госстандарта России от 21 августа 2003
25. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – М.: Минздрав России, 2002. – 11с.

Основные источники:

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 352 с. — (Проф. образование). ЭБС «Юрайт»2.
2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / И. М. Лифиц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 314 с. — (Проф. образование). ЭБС «Юрайт»
3. Качурина, Т. А. Метрология и стандартизация [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 128 с. : ил. - (ПО)

Дополнительные источники:

- Алексеев В.В. Метрология, стандартизация и сертификация. - М.: Академия, 2010.
- Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. – М.: КноРус, 2013.
- Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учеб.пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).

Интернет-ресурсы:

1. Гелёва Г.И. Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rudocs.exdat.com/docs/index-61862.html>
2. Лабораторные работы - Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gendocs.ru/v19489>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий и пр.).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь :	
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;	Практическая работа
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практическая работа
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Практическая работа

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой СИ.	Тестирование
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать :	
- основные понятия метрологии;	Терминологический диктант
- сущность и задачи стандартизации, виды стандартов;	Тестирование
- формы подтверждения соответствия;	Практическая работа
-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Практическая работа
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Терминологический диктант

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** базовой подготовки **укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина).

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;

– механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;

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

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

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

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы конституционного права. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности		9
Тема 1.1 Основы конституционного права	Содержание учебного материала	6
	1 Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	2
	Практическое занятие: Права и свободы человека и гражданина, его обязанности	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему «Система органов государственной власти» Проработка конспектов, лекций, учебного материала, подготовка к устному опросу по теме «Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации»	2
Тема 1.2 Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	3
	1. Понятие и задачи правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения по теме: «Правовые акты регламентирующие профессиональную деятельность техника – технолога (Федеральные законы, ГОСТЫ, Правила и др.)», Анализ закона «О защите прав потребителей» Проработка конспектов, лекций, учебного материала, подготовка к устному опросу по теме: «Понятие и задачи правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности»	1

Раздел 2. Гражданское право в профессиональной деятельности		21	
Тема 2.1 Субъекты предпринимательс кой деятельности	Содержание учебного материала		12
	1	Предпринимательская деятельность: понятие, признаки. Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности.	2
	2	Граждане – индивидуальные предприниматели, их правоспособность и дееспособность.	2
	3.	Юридические лица: понятие, признаки, виды, порядок создания, реорганизации и ликвидации	2
	Практическое занятие: Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Гражданско-правовые договоры» Составить один по выбору проект договора (договор поставки, договор возмездного оказания услуг, договор купли-продажи, договор аренды), отразить существенные условия и необходимые сведения. Подготовка к тестированию по теме «Юридические лица: понятие, признаки, виды, порядок создания, реорганизации и ликвидации»		4
Тема 2.2 Организационно- правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала		9
	1	Организационно-правовые формы юридических лиц: понятие, виды Организационно-правовые формы коммерческих организаций.	2
	2	Организационно-правовые формы некоммерческих организаций	2
	Практическое занятие: Юридические лица и их организационно-правовые формы		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Организационно-правовые формы юридических лиц», проанализировав часть 1 Гражданского кодекса РФ, Охарактеризовать 3 предприятия общественного питания в городе		3
Раздел 3. Трудовое право в хозяйственной деятельности предприятий		27	
Тема 3.1 Трудовой договор.	Содержание учебного материала		12
	1.	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	2
	2.	Трудовой договор: понятие, форма, виды, срок, содержание.	2
	3.	Изменение, прекращение трудового договора.	2
	Практическое занятие: Расторжение трудового договора		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить трудовой договор Подготовка к устному опросу по теме «Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности», подготовка к тестированию по темам «Трудовой договор: понятие, форма, виды, срок, содержание», «Изменение, прекращение трудового договора»		4
Тема 3.2	Содержание учебного материала	9	

Ответственность работника.	1.	Дисциплинарная ответственность работников: понятие, основания применения. Виды дисциплинарных взысканий и порядок применения.	2
	2.	Материальная ответственность работников: понятие и виды. Основания привлечения работника к материальной ответственности.	2
	Практическое занятие: Определение вида материальной ответственности и размера ущерба		2
	Самостоятельная работа обучающихся: На основании гл.27 ТКРФ составить таблицу «Гарантии и компенсации работникам, связанные с Расторжением трудового договора» Составить опорный конспект гл.22 ТК РФ Нормирование труда Подготовка к проверочной работе по темам «Дисциплинарная ответственность работников: понятие, основания применения. Виды дисциплинарных взысканий и порядок применения», «Материальная ответственность работников: понятие и виды. Основания привлечения работника к материальной ответственности»		3
Тема 3.3 Правовое регулирование занятости населения. Право социальной защиты граждан	Содержание учебного материала.		6
	1.	Государственное регулирование безработицы и занятости населения.	2
	2.	Право социальной защиты граждан: понятие, содержание	2
	Самостоятельная работа обучающегося: Изучение и анализ закона РФ от 19.04.1991 №1032 «О занятости населения в Российской Федерации», письменно ответить на вопросы Подготовка к тестированию по темам «Государственное регулирование безработицы и занятости населения», «Право социальной защиты граждан: понятие, содержание»		2
Раздел 4. Административное правонарушение и административная ответственность			9
Тема 4.1. Понятие административного правонарушения	Содержание учебного материала		9
	1.	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Виды административных правонарушений и административной ответственности.	2
	2.	Административные наказания: понятие, цели, виды и краткая характеристика	2
	Практическое занятие: Административное правонарушение и административная ответственность		2
	Самостоятельная работа обучающегося: Изучение Федеральный закон РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» и определение ответственность за нарушение санитарного законодательства. 2. Анализ гл. 6 КоАП РФ, определение состава административных правонарушений		3

	за нарушение санитарного законодательства. Анализ ст. 6.7, 7.2, 7.8, 8.2, 8.5, 8.6, 8.21, 8.31, 10.1, 10.8, 10.12, 10.14 КоАП РФ, в которых предусмотрена административная ответственность за нарушение санитарного законодательства Подготовка к тестированию по темам «Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Виды административных правонарушений и административной ответственности», «Административные наказания: понятие, цели, виды и краткая характеристика»	
Раздел 5. Разрешение споров		6
Тема 5.1 Судебный порядок разрешения споров.	Содержание учебного материала.	6
	1. Понятие и принципы гражданского процесса. Рассмотрение дел в суде первой инстанции. Обжалование и пересмотр судебных решений. Претензионный порядок разрешения споров	2
	Практические занятия: Иск и правила его оформления и предъявления в гражданском процессе	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление претензии Проработка конспектов, лекций, учебного материала. Подготовка к устному опросу по теме «Понятие и принципы гражданского процесса. Рассмотрение дел в суде первой инстанции. Обжалование и пересмотр судебных решений. Претензионный порядок разрешения споров»	2
	Всего	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Правовые основы профессиональной деятельности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- ученая мебель;
- пособия на печатной основе (таблицы, учебники, дидактический материал);
- экранно-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды;
- УМК по курсу;
- справочная, нормативная документация;
- образцы документов;
- цифровые компоненты УМК по основным разделам курса.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] : принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 (ред. от 21.07.2014). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/;

2. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 30.11.1994 N 51-ФЗ (в действующей редакции) –Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/ ;
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] от 30.12.2001 г. №197 –ФЗ в действующей редакции) – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/;
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] от 30.12.2001 N 195-ФЗ (в действующей редакции) – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/;
5. Об обществах с ограниченной ответственностью [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (в действующей редакции) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/;
6. Об акционерных обществах [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (в действующей редакции) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8743/;
7. О занятости населения в Российской Федерации [Электронный ресурс]: Закон Российской Федерации от 19.04.1991 N 1032-1 (в действующей редакции) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_60/;
8. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: Закон от 07.02.92г.№ 2003-1 (в действующей редакции) –Режим доступа -http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/;
9. О несостоятельности (банкротстве) [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 26.10.2002 N 127-ФЗ (в действующей редакции) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_39331/;
10. О лицензировании отдельных видов деятельности [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ (в действующей редакции) –Режим доступа - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_113658/

Основные источники:

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учеб. и практикум для СПО / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под ред. А. Я. Рыженкова. - Москва : Юрайт, 2017. - 301 с. : ил. :
2. Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. : Юрайт, 2018. — 533 с.— (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
3. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 382 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
4. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Румынина. - 10-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 224 с. : ил. - (Проф. образование);

Дополнительные источники:

1. Головина, С. Ю. Трудовое право [Текст] : учебник для СПО / С. Ю. Головина. Ю. А. Кучина ; под ред. С. Ю. Головиной. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 398 : ил.;
2. Гомола, А. И. Гражданское право [Текст] : учебник / А. И. Гомола. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 432 с.;
3. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / М.А.Гуреева - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013.- 240 с.- (Профессиональное образование);
4. Лебедев, М. Ю. Гражданский процесс [Текст] : учебник для СПО / М. Ю. Лебедев ; под ред. М. Ю. Лебедева. - М. : Юрайт, 2015. - 388 с.
5. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 336 с. : ил. - (Проф. образование);

Интернет-ресурсы:

1. Гарант [Электронный ресурс]: Информационно-правовой портал – Режим доступа: <http://www.base.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.;

2. Консультант+ [Электронный ресурс]: Информационно-правовой портал – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
3. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pravo.gov.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
4. Юридическая Россия [Электронный ресурс]: федеральный правовой портал. – Режим доступа : <http://www.law.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Правовые основы профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверочных работ тестирования, устного опроса а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать необходимые нормативные правовые акты; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; -анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные положения Конституции Российской Федерации; -права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; -понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; -законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; -организационно-правовые формы юридических лиц; -правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; -права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; -порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; -роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; -право социальной защиты граждан; -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; -виды административных правонарушений и административной ответственности; -механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров 	<p>Практическое занятие Практическое занятие</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Устный опрос Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование Тестирование</p> <p>Тестирование Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00**

Промышленная экология и биотехнология

Рабочая программа может быть использована для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума, в профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

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

Профессиональный цикл ППССЗ СПО дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникации;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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

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

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

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося 41 час

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	
Раздел 1.	Основы экономики.	30
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	3
Роль и место потребительско й кооперации в экономике страны	1 Структура национальной экономики: сферы, сектора, комплексы, отрасли. Социально-экономическое значение потребительской кооперации. Сочетание социальной миссии и хозяйственной деятельности. Характеристика отраслей деятельности потребительской кооперации и задачи их развития. Социально-экономическое значение общественного питания. Функции общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1

	Работа с учебной литературой по теме. Реферативная работа по отражению социально-экономического значения потребительской кооперации в условиях рынка, сочетанию её социальной миссии и хозяйственной деятельности.		
Тема 1. 2. Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики.	Содержание учебного материала		6
	1	Предприятие - основное звено экономики. Понятие и основные признаки предприятия (организации). Классификация предприятий. Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий, их основные характеристики и принципы функционирования. Малое предпринимательство.	2
	2	Потребительское общество как хозяйствующий субъект. Особенности предпринимательской деятельности в потребительской кооперации	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Работа с учебной литературой по теме; Работа с ГК РФ по изучению организационно-правовых форм предприятий. Работа с периодической печатью по подбору примеров предприятий с различными организационно-правовыми формами.		
Тема 1. 3. Экономические ресурсы предприятия	Содержание учебного материала		15
	1	Экономические ресурсы предприятия, их характеристика. Факторы рыночной среды, определяющие состав экономических ресурсов. Основные фонды предприятия: состав, оценка, источники финансирования. Износ и амортизация основного капитала. Показатели эффективности использования основных средств. Характеристика основных фондов в отраслях деятельности потребительской кооперации. Проблемы обновления материально-технической базы организаций в современных условиях.	2
	2	Оборотные средства, их состав, источники финансирования, показатели эффективности их использования. Понятие трудовых ресурсов, их значение, формирование, показатели эффективности использования. Резервы повышения эффективности использования основных и оборотных средств, трудовых ресурсов в системе потребительской кооперации.	2
	Практические занятия		6
	1	Расчет стоимости основных средств и показателей эффективности их использования	2
	2	Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов	2
	3	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	2
	Самостоятельная работа обучающихся		5
	Работа с учебной литературой по теме. Составление схемы экономических ресурсов предприятия. Составление характеристики трудовых ресурсов, как элемента рынка труда. Решение задач по теме. Разработка мероприятий по повышению эффективности использования экономических ресурсов; Составить схему «Экономические ресурсы предприятия»		
Тема 1. 4. Экономический	Содержание учебного материала		6
	1	Механизм хозяйствования на предприятии: производственная и	

механизм функционирования предприятия		организационная структура предприятия, планирование, коммерческий расчет, ценообразование и ценовая политика, экономическое стимулирование труда. Особенности механизма хозяйствования в потребительской кооперации. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Общественного питания: понятие, сущность, значение, виды, основные этапы аналитической работы.	2
	2	Планирование: понятие, сущность, значение, задачи. Виды планов, основные этапы и методы планирования. как основа рационального функционирования организации (предприятия). Этапы планирования. Принципы планирования деятельности предприятий в условиях рыночной экономики. Основные методы планирования. Бизнес- план	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Работа с учебной литературой по теме. Аналитическая обработка учебного материала: по установлению взаимосвязи структурных элементов хозяйственного механизма в рыночной модели; выявлению роли технологов в совершенствовании экономического механизма функционирования предприятия.		
Раздел 2.	Основы менеджмента		45
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		6
Сущность менеджмента и его характерные черты	1	Менеджмент современных российских организаций, его виды, национальные особенности менеджмента. Понятие менеджер, предприниматель, бизнесмен, их отличительные черты..	2
	2	Менеджмент как управление коммерческой организацией. Исторически предпосылки возникновения менеджмента	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Написание рефератов по историческим и современным школам менеджмента.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		9
Системно-целевой подход в менеджменте	1	Организация – объект менеджмента и система управления. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого и косвенного воздействия. Характеристика внешней и внутренней среды организации. Понятие и сущность функций управления, их единство и взаимосвязь. Цели: понятие, значение, требование к ним. Построение «Древа целей».	2
	Практические занятия		4
	1	Определение целей и функций менеджера.	2
	2	Анализ ситуаций по оценке принципов управления.	2
	Самостоятельная работа		3
	Разработать «Древо целей» для предприятия общественного питания		
	Содержание учебного материала		6
	1	Организация. Принципы построения организационной структуры управления: цели и задачи организации, функциональное разделение труда, объем полномочий руководства. Типы структур организаций. Факторы, воздействующие на формирование и развитие структур. Рыночные формы предприятий и организаций.	2
Тема 2.3.	Практические занятия		2
	1	Анализ содержания уставов предприятий различных организационно-правовых форм.	
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Изучение особенностей предприятий и организаций различных		

	правовых форм. Изучение нормативных документов по созданию предприятий. Изучение закона РФ «О потребительской кооперации».	
Тема 2. 4. Система методов управления	Содержание учебного материала	6
	1 Понятие методов управления, их классификация и взаимосвязь. Сущность, содержание и задачи экономических методов. Материальная мотивация и направленность воздействия. Способы индивидуального и группового материального стимулирования труда. Правовая основа организационно-распорядительных методов. Сущность и состав организационно-распорядительных методов управления. Направленность воздействия и организационные формы социально-психологических методов. Психологические свойства личности, их характеристика	2
	Практические занятия	2
	1 Анализ комплексных ситуаций по применению методов управления.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Разработать психологический портрет личности.	
Тема 2. 5. Содержание и структура процесса менеджмента	Содержание учебного материала	12
	1 Мотивация в системе управления. Содержательные и процессуальные теории мотивации. Контроль в системе управления: понятие, виды, этапы. Результаты контроля и их использование в регулировании деятельности организации.	2
	2 Информация и коммуникация в системе управления. Коммуникационный процесс, его характеристика. Управленческие решения: понятие, требования, методы принятия. Уровни принятия решений.	2
	Практические занятия	4
	1 Определение системы мотиваторов.	2
	2 Разработка и принятие управленческих решений.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Анализ информационной системы предприятия.	
Тема 2. 6. Роль трудового коллектива в управлении	Содержание учебного материала	6
	1 Трудовой коллектив: сущность, функции и этапы формирования и развития. Структура коллектива. Процесс формирования неформальных групп. Управление конфликтами, стрессами, изменениями в организации.	2
	Практические занятия	2
	1 Решение конфликтных ситуаций и разработка методов управления конфликтом	2
	Самостоятельная работа	2
	Изучение форм изменений в организации	
Раздел 3.	Основы маркетинга	48
Тема 3. 1. Понятие маркетинга и основные концепции его развития	Содержание учебного материала	6
	1 Понятие маркетинга и основные концепции его развития Внешняя среда маркетинга	2
	Практические занятия	2
	1 Анализ факторов внешней среды	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Провести SWOT-анализ конкретного предприятия	
Тема 3. 2. Система маркетинговой	Содержание учебного материала	9
	1 Система маркетинговой информации и исследований. Маркетинговые исследования: цели, задачи и этапы. Использование материалов, характеризующих конъюнктуру	2

информации и исследований		рынка в оперативной коммерческой работе.	
	Практические занятия		4
	1	Анализ маркетинговой информации.	2
	2	Составление анкеты маркетингового исследования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Предложить источники маркетинговой информации о потенциальных поставщиках.		
Тема 3. 3. Сегментация рынка	Содержание учебного материала		6
	1	Сегментация рынка: по потребителю, по товарному признаку, по продавцу или производителю. Типология потребителей как основа сегментации рынка.	2
	Практические занятия		2
	1	Определение сегмента рынка для конкретного предприятия.	2
	Самостоятельная работа		2
	Формирование сегмента рынка для предприятия (база практики)		
Тема 3. 4. Товар в системе маркетинга	Содержание учебного материала		6
	1	Понятие товара с точки зрения маркетинга. Жизненный цикл товара и его основные фазы, их характеристика. Товарный знак, его сущность, правила разработки и регистрации. Упаковка и маркировка товара. Сервис в системе товарной политики.	2
	Практические занятия		2
	1	Решение ситуаций по определению общего объема товарного предложения, позиции товара на этапе его жизненного цикла, конкурентоспособности товара, определение степени новизны товаров.	2
	Самостоятельная работа		2
	Определение степени конкурентоспособности собственной продукции на предприятии общественного питания		
Тема 3.5. Исследование и разработка цен на	Содержание учебного материала		6
	1	Разновидности цен, используемых в современной рыночной экономике, классификация цен. Методы ценообразования, их характеристика, установление цены на новый товар Гибкость цен в зависимости от рыночной ситуации. Система скидок как составная часть ценообразования.	2
	Практические занятия		2
	1	Решение ситуационных задач на определение цены на товары и выбор ценовой стратегии.	2
	Самостоятельная работа		2
	Сравнительный анализ цен по предприятиям общественного питания		
Тема 3. 6. Распространение товаров и организация товародвижения	Содержание учебного материала		6
	1	Товародвижение: сущность и понятие.	2
	2	Каналы распределения товаров: прямые, косвенные и смешанные.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Изучить положение о проведении аукциона и правила оформления аукционных документов.		
Тема 3.7. Стимулирование продвижения товара на рынок и реклама в системе маркетинга	Содержание учебного материала		9
	1	Продвижение и стимулирование в системе маркетинга. Имидж предприятия и товара. Формирование общественного мнения Реклама: сущность, цели, принципы. Виды рекламы. Основные этапы разработки программы рекламной деятельности. Формирование спроса и стимулирование сбыта товаров	2
	Практические занятия		4
	1	Разработка программы рекламной деятельности конкретного	2

	предприятия.	
2	Защита программы рекламной деятельности	2
Самостоятельная работа обучающихся		3
Анализ рекламной деятельности конкретного предприятия.		
Всего		123

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **социально-экономических дисциплин**.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебная литература;
- учебно–методические материалы;
- справочная, нормативная документации;
- цифровые компоненты УМК;
- электронные презентационные материалы по темам;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Текст] : учеб.и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. :Юрайт, 2015. - 399 с. - (Проф. образование)
2. Гомола, А. И. Экономика [Текст] : учебник / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 352 с.
3. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст] : учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).
4. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. –М. : ИЦ "Академия", 2017. - 224 с. : ил. - (ПО)
5. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (ПО). -ЭБС «Академия»
6. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО.Экономика и управление)
7. Кнышова, Е. Н. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / Е. Н. Кнышова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 282 с. - (Проф. образование)
8. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2018. — 448 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
9. Менеджмент [Текст] : учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с.
10. Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб.пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2017. - 352 с. - (Проф. образование)

Дополнительная литература:

1. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Е. Кузьмина. — М. : Юрайт, 2016. — 383 с. — (Проф. образование). - ЭБС «Юрайт»
2. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 208 с. : ил. ЭБС Академия
3. Лобачева, Е. Н. Основы экономической теории [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Е. Н. Лобачева ; под ред. Е. Н. Лобачевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 516 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
4. Менеджмент. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2018. — 246 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
5. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2018. - 422 с. – ЭБС «Юрайт».

Интернет ресурсы:

- www.booksiti.net.ru
- www.youritsolution.info
- www.diski-piter.ru
- www.nua.kharkov.ua
- www.roman.by

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	практическая работа практическая работа практическая работа
Знания: Основные положения экономической теории; Принципы рыночной экономики; Современное состояние и перспективы развития отрасли; Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике Механизмы ценообразования на продукцию (услуги); Механизмы формирования заработной платы; Формы оплаты труда; Стили управления, виды коммуникации; Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Письменный опрос Письменный опрос Тестирование Письменный опрос Тестирование Устный опрос

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина

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

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен уметь:

- Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
- Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером

выполняемой профессиональной деятельности;

- Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- Проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- Разъяснять подчиненным работникам содержание установленных требований охраны труда;
- Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен знать:

- Системы управления охраной труда в организации;
- Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- Обязанности работников в области охраны труда;
- Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;
- Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников;
- Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме - экзамена	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Общие вопросы охраны труда	Содержание учебного материала	12
	1. Документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха.	2
	2. Организация охраны труда на предприятии. Ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда.	2
	3. Законодательные положения производственной экологии.	2
	Практические занятия	2
	1. Разработка стандартов и внедрение их на предприятии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Домашняя работа с учебником по теме «Нормативные основы охраны труда».	
Тема 2.	Содержание учебного материала	18

Основы безопасности труда	1.	Профессиональные заболевания и производственный травматизм.	2
	2.	Расследование и учёт несчастных случаев на производстве.	2
	3.	Электробезопасность.	2
	4.	Безопасность при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.	2
	5.	Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Безопасность труда при погрузочно – разгрузочных работах.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расследование несчастного случая на предприятии.	2
Тема 3. Микробиологические условия в производственных помещениях и защита от вредных веществ	Самостоятельная работа обучающихся		6
	Изучить правила заполнения акта формы Н-1. Анализ причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Домашняя работа с учебником по теме «Электробезопасность». Оказание до врачебной помощи при электротравмах.		
	Содержание учебного материала		15
	1.	Вредные производственные факторы.	2
	2.	Средства защиты от воздействия вредных производственных факторов.	2
	3.	Производственное освещение.	2
	4.	Защита от производственного шума и вибрации.	2
Тема 4. Пожарная безопасность	Практические занятия		2
	1.	Расчет интенсивности вентиляции в производственных помещениях.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		5
	Действие токсических веществ на организм человека. Классы опасности веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске, перевозке и работе с токсичными веществами. Составить кроссворд по теме «Средства защиты».		
	Содержание учебного материала		15
	1.	Организация пожарной охраны на предприятии. Пожароопасные и взрывоопасные свойства веществ и материалов.	2
	2.	Виды объектов по пожарной и взрывной опасности.	2
	3.	Противопожарная профилактика и средства пожаротушения.	2
	Практические занятия		4
	1.	Изучение средств пожаротушения.	2
	2.	Изучение действий в случае пожара.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		5
	Меры пожарной профилактики на предприятии. Составление тестов по теме «Организация пожарной охраны на предприятии». Порядок составления эвакуационных планов на случай возникновения пожара.		
	Всего:		60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Безопасность жизнедеятельности и охрана труда**

Оборудование учебного кабинета: интерактивная доска, компьютер, цифровые компоненты УМК по основным разделам курса, пособия на печатной основе(таблицы, дидактический материал, пособия).
Экрано-звуковые средства обучения: видеофильмы, слайды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. "Трудовой кодекс Российской Федерации в действующей редакции
2. Закон Алтайского края «Об охране труда в Алтайском крае» от 07.05.2007 № 36-ЗС (в действующей редакции)

Основная литература

Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд. — М. : Юрайт, 2018. — 404 с. — (Проф. образование). –ЭБС «Юрайт».

Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Юрайт, 2018. — 380 с. — (Профессиональное образование). - ЭБС «Юрайт»

Косолапова, Н. В. Охрана труда [Текст] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - Москва : КНОРУС, 2016. - 182 с. : ил. - (СПО)

Семенихин, В. В. Охрана труда [Электронный ресурс] / В. В. Семенихин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : РОСБУХ, 2014. - Доступ в системе «КонсультантПлюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Коллоквиум
Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Практическая работа
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Практическая работа
Проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Собеседование
Разъяснять подчиненным работникам содержание установленных требований охраны труда	Кейс
Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Вопросы для проверки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
Системы управления охраной труда в организации;	Тестирование
Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	Тестирование
Обязанности работников в области охраны труда;	Тестирование
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	Проверочная работа

Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками;	Проверочная работа
Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовая подготовка, укрупненная группа **19.00.00**

Промышленная экология и биотехнологии.

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

учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла ППССЗ СПО

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

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

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

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

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

Формируемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Гражданская оборона		34
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	2
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	10
	1. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	
	Практические занятия	6
	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2
	2. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	2
	3. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	4
	Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	3
	1. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах. Защита при снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. Защита при наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.	2
Тема 1.4. Защита населения и территорий при	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка сообщений по теме: Поведение человека при стихийных бедствиях	1
	Содержание учебного материала	3
	1. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах). Защита при авариях (катастрофах) на	2

авариях (катастрофах) на транспорте	воздушном и водно транспорте.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой составить таблицу классификация ЧС.		1
Тема 1.5 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах	Содержание учебного материала		10
	1.	Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на взрывоопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на гидродинамических опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на химически опасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на радиационно-опасных объектах.	
	Практические занятия		6
	1.	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2
	2.	Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ	2
	3.	Отработка действий при возникновении радиационной аварии.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Оповещения населения об угрозе жизни и здоровья людей и о порядке их действия в сложившейся обстановке.		4
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	Содержание учебного материала		2
	1.	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	2
Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала		4
	1.	Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме:Современные обычные средства поражения используемых при террористических актах.		2
Раздел 2. Основы военной службы			68
Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала		4
	1.	Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Военская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: История создания и развития вооруженных Сил России.		2

Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России	Содержание учебного материала		4
	1.	Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Общевоинской устав ВС		2
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала		24
	1.	Строи и управления ими.	2
	Практические занятия		16
	1.	Строевая стойка и повороты на месте.	2
	2.	Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	2
	3.	Повороты в движении	2
	4.	Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.	2
	5.	Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2
	6.	Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте.	2
	7.	Построение и отработка движения походным строем.	2
	8.	Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		6
	Проработка конспектов, работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: 1. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы 2. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе .		6
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала		12
	1.	Материальная часть автомата Калашникова. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.	2
	Практические занятия		6
	1.	Неполная разборка и сборкам автомата.	2
	2.	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.	2
	3.	Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Проработка конспектов работа с дополнительной и специальной литературой подготовка доклада по теме: Обязанности и права призывников. Право на отсрочку. Служба по контракту.		4
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка	Содержание учебного материала		24
	1.	Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная)	2

	помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Доврачебная помощь при клинической смерти.	
Практические занятия		14
1.	Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.	2
2.	Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2
3.	Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого.	2
4.	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.	4
5.	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	4
Самостоятельная работа обучающихся		8
Проработка конспектов работа с дополнительной и специальной литературой подготовка презентации по теме: Правила оказания первой помощи в чрезвычайных и опасных ситуациях.		8
Всего		102

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **безопасности жизнедеятельности и охраны труда**.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления
- роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». (в действующей редакции).
3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в действующей редакции)).
4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в действующей редакции)..
5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в действующей редакции).
6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 2Э0-ФЗ) (в действующей редакции).
7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в действующей редакции).
8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 6Э-ФЗ(в действующей редакции)..
9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в действующей редакции).
10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в действующей редакции).
11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в действующей редакции).
12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в действующей редакции).
13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в действующей редакции)..
14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в действующей редакции)..
15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в действующей редакции).
16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. - 2010. - № 7. - Ст. 724.
17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст. 121.
18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2011. - № 47.
19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2012.
20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального

образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
4. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Ю. Г. Сапронов. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 336 с. : ил. - (ПО. ОД.)

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».
2. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».

Интернет-ресурсы

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. www.mil.ru (сайт Минобороны).
4. www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
5. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
6. www.booksgid.com (BooksGid. Электронная библиотека).
7. www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
8. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
9. www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
10. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
11. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
12. www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
13. www.simvolika.ru (Государственные символы России. История и реальность).
14. www.militeka.lib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь – организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; – использовать средства индивидуальной и	Практическая работа Практическая работа Практическая работа

<p>коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять первичные средства пожаротушения; – ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую помощь пострадавшим. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования, развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России; – основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; – основные виды вооружений, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. 	<p>Практическая работа Практическая работа</p> <p>Практическая работа й</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Письменный опрос Письменный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работы</p>
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебное питание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебное питание

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), базовой подготовки укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина, вариативная часть).

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

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

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

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

- основные принципы диетического и лечебного питания;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- характеристику видов диет;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- технологию приготовления диетических блюд, изделий, напитков.

Формируемые компетенции

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебное питание

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Лечебное питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы лечебного питания		21
Тема 1.1. Значение пищевых продуктов в лечебном питании	Содержание учебного материала	8
	1 Характеристика продуктов питания.	2
	2 Биологически активные добавки (БАД) и их использование в рациональном питании.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1 Соевые продукты. Консервирование пищевых продуктов.	4
Тема 1.2. Организация лечебного питания	Содержание учебного материала	15
	1 Задачи и принципы построения лечебного питания.	2
	2 Организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.	2
	3 Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно – профилактических учреждениях.	2
	4 Характеристика диет номерной системы.	2
	5 Лечебно – профилактическое питание.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2 Изучение НТД: Положение об организации деятельности врача - диетолога Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической Положение о Совете по лечебному питанию лечебно – профилактических учреждений Инструкция по организации лечебному питанию в лечебно – профилактических учреждениях. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактике заболеваний. Механизмы воздействия на организм. Варианты диет: высокобелковая, низкобелковая, низкокалорийная.	5
Раздел 2. Особенности лечебного питания при различных заболеваниях		42
Тема 2.1. Требования к	Содержание учебного материала	24
	1 Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2

диетической терапии при отдельных заболеваниях	2	Лечебное питание при заболеваниях печени и желчного пузыря.	2
	3	Лечебное питание при сердечно – сосудистых заболеваниях.	2
	4	Лечебное питание при нарушениях обмена веществ.	2
	Практические занятия		8
	1.	Составление меню при заболевании желудка.	2
	2.	Составление меню при заболевании печени и желчевыводящих путей.	2
	3.	4 Составление меню при заболевании сердца , ожирении.	4
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1 Лечебное питание при заболеваниях почек. Лечебное питание при туберкулёзе. Лечебное питание проживающих в радиационно неблагоприятных регионах.		8
	Тема 2.2. Технология приготовления блюд для лечебного питания		
	Содержание учебного материала		18
	1	Технологический процесс приготовления блюд, правила оформления, порционирования, отпуск	2
2	Хранение и реализация готовых блюд. Оценка качества готовой продукции	2	
Лабораторные занятия			8
1, 2Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд для лечебного питания. Составление технологических карт в соответствии с различными заболеваниями			4
3,4Технология приготовления блюд для лечебного питания Проведение оценки качества кулинарных блюд , напитков, изделий для лечебного питания.			4
Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2 Подготовка презентаций по теме : «Холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки для лечебного питания». Подготовка сообщений по теме: «Мучные кулинарные и кондитерские изделия для лечебного питания».			6
Всего:			63

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебное питание

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные акты

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Указ президента РФ № 120 от 30.01.2010 г.

2. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ № 2 от 09.01.1996 г.; ФЗ-212 от

- 17.12.1999 г.; ФЗ-196 от 30.12.2005 г.; ФЗ-171 от 21.12.2004 г.).
3. Закон РФ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Закон РФ № 184 от 27.02.2002 г. «О техническом регулировании» (в ред. ФЗ-45 от 09.05.2005 г.; ФЗ-65 от 01.05.2007 г.; ФЗ-309 от 01.12.2007 г.; ФЗ-160 от 23.07.2008 г.; ФЗ-89 от 18.07.2009 г.; ФЗ-261 от 23.11.2009 г.).
5. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г. (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г.; № 276 от 10.05.2007 г.).
6. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (Распоряжение Правительства РФ № 1873-р от 25.10.2010 г.).

Стандарты

1. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
2. ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;
5. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»
6. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
7. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
9. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
10. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
11. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
13. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники

1. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Юрайт, 2018. — 212 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт»
2. Новодержкина Ю.Г., Дружинина В.П. Диетология [Текст]/ учебное пособие серия СПО/ Ростов н/Д: «Феникс», 2016

Дополнительные источники

1. Химический состав российских пищевых продуктов питания [Текст]: учебное пособие/ под ред. И.М.Скурихина-М.: ДеЛи-принт, 2016

Интернет-ресурсы

http://library.shu.ru/edu/pdf/02/17/physiology_foods.pdf
<http://www.twirpx.com/files/biology/physiology/>
<http://www.knigafund.ru/books/18361>
<http://www.ozon.ru/context/detail/id/1825561/>

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
---------------------	----------------------------------

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
Умения: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Практическое занятие
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Практическое занятие
составлять рационы питания при различных заболеваниях.	Практическое занятие
Знания: основные принципы диетического и лечебного питания;	Собеседование
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Собеседование
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	Тестирование
характеристику видов диет	тестирование
технология приготовления диетических блюд, изделий, напитков	Практическое занятие
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Документационное обеспечение управления

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Документационное обеспечение управления

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл ППССЗ СПО (общепрофессиональная дисциплина).

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

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

оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;

осуществлять автоматизированную обработку документов;

осуществлять хранение и поиск документов;

использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

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

основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;

системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;

классификацию документов;

требования к составлению и оформлению документов;

организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

Формируемые компетенции:

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Документационное обеспечение управления

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе: практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Документационное обеспечение управления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Документирование управленческой деятельности		51
Тема 1.1. Современное состояние документационного обеспечения управления. Системы документации в организации.	Содержание учебного материала	2
	1 Понятие ДОУ, документа. Функции документа, их характеристика. Цели, задачи, функции службы ДОУ. Нормативно – методическая база ДОУ.	2
Тема 1.2. Классификация и общие требования к составлению и	Содержание учебного материала	10
	1 Классификация документов. Состав реквизитов документов, правила их оформления. Бланки документов.	4

оформлению документов			
		Самостоятельная работа обучающихся	6
		Расположение реквизитов на формате А-4, А-5. Разработка рекомендаций по составлению текстов служебных документов. Составление и оформление бланков документов (по заданию).	
Тема 1.3. Организационно-распорядительные документы		Содержание учебного материала	10
	1.	Уставы. Инструкции. Должностные инструкции. Характеристика, порядок утверждения, особенности оформления.	2
	2.	Общая характеристика распорядительных документов, издаваемых на основе единоначалия и в коллегиальном порядке (приказов, распоряжений, указаний, постановлений, решений). Особенности стиля, построения и оформления распорядительных документов.	2
		Практические занятия	2
		1. Составление и оформление приказов по основной деятельности, распоряжений, указаний.	2
		Самостоятельная работа обучающихся	4
		Составление и оформление постановлений, решений (по заданию). Оформление штатного расписания на унифицированном бланке (по заданию).	
Тема 1.4. Справочно-информационная документация		Содержание учебного материала	16
	1.	Служебные письма: понятие, виды, особенности составления и оформления. Телеграммы и телефонограммы, состав реквизитов, правила оформления. Протоколы, их виды, составление и оформление.	2
	2.	Характеристика и особенности оформления докладных и объяснительных записок, актов, справок личного характера и служебных справок.	2
		Практические занятия	6
		1. Составление и оформление служебных писем.	2
		2. Составление и оформление докладной, объяснительной записки, акта, справки служебного характера.	2
		3. Проведение и документирование собрания в группе (с элементами деловой игры)	2
		Самостоятельная работа обучающихся	6
		Оформление справки личного характера (по заданию). Оформление телеграммы, телефонограммы (по заданию).	
		Решение ситуации по теме «Составление и оформление справочно-информационных и распорядительных документов».	
Тема 1.5. Документы по личному составу		Содержание учебного материала	13
	1.	Значение и состав документов, обеспечивающих документирование работы с кадрами. Заявления, приказы по личному составу. Унифицированная система организационно - распорядительной документации по личному составу.	2
	2.	Автобиография, резюме, характеристика, личная карточка. Оформление трудовой книжки.	2
		Практические занятия	4
		1. Составление и оформление заявлений, приказов по личному составу (на унифицированных бланках).	4
		Самостоятельная работа обучающихся	5
		Составление и оформление характеристики, резюме. Оформление приказов по личному составу на унифицированных бланках (по заданию). Оформление личного дела (по заданию).	

Раздел 2. Организация работы с документами		19
Тема 2.1. Организация документооборота и контроль за его исполнением	Содержание учебного материала	7
	1. Операции по приему, обработке и доставке документов. Назначение и технология регистрации документов. Регистрационные формы. Номенклатура дел как пособие для регистрации документов. Контроль за исполнением документов.	2
	2. Правила формирования дел. Работа с обращениями граждан, конфиденциальными документами.	2
	Практические занятия	2
	1. Проведение электронного документооборота.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Разработка алгоритма работы с исходящими документами.	
Тема 2.2. Хранение документов	Содержание учебного материала	4
	1. Организация хранения документов в делопроизводстве. Понятие об экспертизе ценности документов. Оформление дел. Порядок передачи дел на архивное хранение. Составление актов на дела с истекшими сроками хранения.	2
	Практические занятия	2
	1. Оформление дел постоянного и временного хранения, описей дел для передачи документов в архив, акта на уничтожение документов.	2
Тема 2.3. Компьютерные технологии в делопроизводстве	Содержание учебного материала	8
	1. Характеристика организационно-технических средств, используемых в делопроизводстве.	2
	Практические занятия	4
	1. Оформление деловых писем, распорядительных документов на компьютере.	2
	2. Выполнение работ по автоматизированной обработке документов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Доклад по теме «Электронная почта»	
Итоговая аттестация – дифференцированный зачет		2
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Документационное обеспечение управления

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета документационного обеспечения управления

Оборудование учебного кабинета:

- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- образцы документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Законодательные и нормативные акты:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]: офиц. текст: [принят Гос. Думой 21 .12.2001 N 197-ФЗ] (в действующей редакции).
2. Постановление Правительства РФ [Текст]: офиц. текст: от 15.06.2009 N 477 «Об утверждении правил делопроизводства в Федеральных органах исполнительной власти» (в действующей редакции).
3. Постановление Госкомстата РФ [Текст]: офиц. текст: от 05.01.2004 N 1 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету труда и его оплаты».
4. Постановление Минтруда РФ [Текст]: офиц. текст: от 09.02.2004 «Об утверждении Порядка применения Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих» (в действующей редакции).

5. Постановление Минтруда РФ от 09.02.2004 N 9 «Об утверждении Порядка применения Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих» (в действующей редакции).
6. Постановление Правительства Российской Федерации [Текст]: офиц. текст: от 16 апреля 2003 г. №225 «О трудовых книжках» (в действующей редакции).
7. Постановление Минтруда РФ [Текст]: офиц. текст: от 10.10.2003 N 69 «Об утверждении Инструкции по заполнению трудовых книжек» (в действующей редакции).
8. Федеральный закон от 22.10.2004 N 125-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации» (в действующей редакции).
9. Федеральный закон от 06.04.2011 N 63-ФЗ «Об электронной подписи» (в действующей редакции).
10. Федеральный закон от 02.05.2006 N 59-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации» (в действующей редакции).
11. Постановление Правительства РФ от 27.12.1995 N 1268 «Об упорядочении изготовления, использования, хранения и уничтожения печатей и бланков с воспроизведением Государственного герба Российской Федерации» (в действующей редакции).

Стандарты:

1. ГОСТ 6.30-2003 Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов. [Текст]. Введен в действие Постановлением Госкомстата России от 03 марта 2003 г. №65 –ст.
2. ГОСТ Р 7.0.8-2013 «СИБИД. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения» с датой введения в действие 1 марта 2014 г. Приказ Росстандарта от 17.10.2013 N 1185-ст «Об утверждении национального стандарта»
3. ГОСТ Р 7.0.8-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 17.10.2013 N 1185-ст)

Основные источники:

1. Басаков, М. И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения) [Текст] : учеб. пособие / М. И. Басаков. - М.: КНОРУС, 2016.- 216 с.
2. Кузнецов, Н. И. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство. [Текст] : учебник / Н. И. Кузнецов. - Москва : Юрайт, 2017.
3. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. - М. : Юрайт, 2018. — 477 с.

Дополнительные источники:

1. Анодина, Н. Н. Деловое письмо: методика составления и правила оформления [Текст] : практич. пособие / Н. Н. Анодина. - 8-е изд., испр. - М.: Омега-Л, 2014. - 100 с.
2. Казакевич, Т. А. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Т. А. Казакевич, А. И. Ткалич. - 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2016. — 161 с.
3. Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления: Практикум [Текст]: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф.образования/ А.В. Пшенко, Л.А. Доронина.-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Делопроизводство + реквизиты [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/rekvis.html>
2. Организационно-распорядительные документы [Электронный ресурс]: -Режим доступа <http://delpro.narod.ru/orrado.html>
3. Делопроизводство + документооборот [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/docobr.html>
4. Делопроизводство + номенклатура дел [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/nomdel.html>
5. Делопроизводство + оформление дел [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/ofrdel.html>
6. Делопроизводство + экспертиза ценности документов [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/ekspce.html>

7. Делопроизводство + порядок приема нового работника [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/porpri.html>
8. Делопроизводство + Трудовая книжка [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/trudog.html>
9. Делопроизводство + . Унифицированные формы [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/unifor.html>
10. Делопроизводство + ГОСТ Р 51141-98 [Электронный ресурс]: - Режим доступа. <http://delpro.narod.ru/gost-98.html>
11. Делопроизводство + ГОСТ Р 6.30-2003 [Электронный ресурс]: - Режим доступа <http://delpro.narod.ru/gost-6.30.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устных, письменных опросов, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i>	
оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии	Практическая работа
осуществлять автоматизированную обработку документов	Практическая работа
осуществлять хранение и поиск документов	Практическая работа
использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте	Практическая работа
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i>	
основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления	Проверочная работа
системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию	Собеседование
классификацию документов	Тестирование
требования к составлению и оформлению документов	Тестирование
организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки укрупненной группы **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов и профессиональной переподготовке по образовательным программам техникума.

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

Профессиональный цикл ППССЗ (общепрофессиональная дисциплина, вариативная часть)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать психические познавательные процессы, освоить способы их измерения и развития в целях успешной профессиональной деятельности;
- давать психологическую характеристику личности; формировать профессионально значимые свойства личности;
- владеть собой в различных условиях профессиональной деятельности;
- учитывать психологические особенности личности партнеров по деловому общению для эффективного взаимодействия;
- поддерживать здоровый микроклимат в группе, работать в условиях командной организации труда;
- применять оптимальные приемы и технологии делового общения, владеть спектром средств вербальной и невербальной коммуникации;
- конструктивно разрешать конфликтные ситуации, осуществлять саморегуляцию;
- соблюдать этические нормы делового поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- психические познавательные процессы, их проявление в профессиональной деятельности;
- психологическую структуру и типологию личности;
- психологические аспекты управления коллективом;
- виды, принципы и средства делового общения;
- Способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности.

Обучающийся должен овладеть профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Обучающийся должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 29 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Понятие о психологии делового общения и управления	Содержание учебного материала	3
	1. Психология как наука. Методы психологии. Роль психологических знаний в работе технолога общественного питания. Понятие психики.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению уровня развития психических познавательных процессов.	
Тема 2. Психология познавательной деятельности личности	Содержание учебного материала	9
	1. Понятие о психических познавательных процессах. Внимание, как условие сознательной деятельности. Ощущения и восприятие. Память.	2
	2. Мышление, воображение и речь. Способы активизации мышления и воображения. Роль воображения и мышления в деятельности технолога общественного питания.	2
	Практические занятия	2
	1. Анализ проявления психических познавательных процессов в профессиональной деятельности технолога общественного питания.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Разработка способов развития памяти и внимания.	
Тема 3. Эмоционально-волевые свойства личности	Содержание учебного материала	6
	1. Эмоционально – волевая сфера деятельности личности. Самообладание специалиста как один из показателей его профессиональной пригодности.	2
	Практические занятия	2
	1. Выполнение упражнений по определению видов чувств.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Разработка способов регулирования эмоциональной сферы личности.	
Тема 4. Индивидуально-типологические особенности личности	Содержание учебного материала	18
	1. Понятие личности в психологии. Психологическая структура личности. Темперамент. Значение знаний о темпераменте в деятельности технолога общественного питания.	2
	2. Типология личности.	2
	3. Проявление психологических типов в работе, бизнесе, общении.	2
	4. Характер, его формирование характера. Особенности личности специалиста, руководителя.	2
	Практические занятия	4
	1. Разработка способов поведения специалиста предприятия общественного питания в зависимости от типа темперамента.	2
	2. Составление психологического портрета личности.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Составление портрета «идеального» руководителя предприятия общественного питания. Разработка эталонных качеств технолога общественного питания. Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению свойств и типологии личности	
Тема 5.	Содержание учебного материала	10

Социально-психологические аспекты малых групп и коллективов	1.	Малая группа. Формальные и неформальные группы. Социально - психологический климат.	3
	Практические занятия		4
	1.	Выявление ролей в команде.	2
	2.	Оценка уровня социально-психологического климата в коллективе.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению выполняемых ролей в группе. Разработка мероприятий по оптимизации социально-психологического климата в коллективе.		
Тема 6. Психологические основы руководства коллективом	Содержание учебного материала		12
	1.	Лидерство и руководство. Авторитет руководителя. Имидж специалиста.	2
	2.	Власть и влияние. Манипулирование.	2
	3.	Профессиональная этика и этикет. Культура управления.	2
	Практические занятия		2
	1.	Разработка мероприятий по формированию лидерских качеств.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению лидерских качеств. Разработка программы самопрезентации. Разработка этического кодекса специалиста предприятия.		
Тема 7. Психология делового общения	Содержание учебного материала		15
	1.	Общение, его средства. Особенности межличностного взаимодействия собеседников.	2
	2.	Деловые переговоры.	2
	3.	Публичные выступления.	2
	4.	Телефонные переговоры.	2
	Практические занятия		2
	1.	Анализ эффективности межличностного взаимодействия в процессе деловой игры «Деловые переговоры».	2
	Самостоятельная работа обучающихся		5
Выполнение упражнений по передаче информации при помощи вербальных и невербальных средств. Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению коммуникативных качеств. Разработка телефонных диалогов.			
Тема 8. Конфликты и стрессы. Их природа, пути предупреждения.	Содержание учебного материала		15
	1.	Психология конфликта. Основные стадии развития конфликта.	2
	2.	Методы управления конфликтом.	2
	3.	Стресс, его причины. Методы управления стрессом.	2
	Практические занятия		4
	1.	Анализ конфликтных ситуаций в организации общественного питания.	2
	2.	Освоение методик управления стрессом.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		5
Проведение и анализ результатов тестирования по выявлению уровня конфликтности. Определение способов поведения в конфликтной ситуации.			
Всего:			87

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента.

Оборудование учебного кабинета менеджмента:

- интерактивная доска,
- компьютер,
- цифровые компоненты УМК,
- учебно-методические материалы,
- наглядные пособия

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением самостоятельно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Белякова, Е. Г. Психология [Текст] [Электронный ресурс] : учеб. и практикум / Е. Г. Белякова. - Москва : Юрайт, 2018. - 263 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Зуб, А. Т. Управленческая психология [Текст] : учеб. и практикум / А. Т. Зуб. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 372 с. : ил. - (Проф. образование)
3. Зуб, А. Т. Управленческая психология [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Т. Зуб. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 372 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Юрайт, 2018. — 468 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».
5. Коноваленко, В. А. Управленческая психология [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. А. Коноваленко, М. Ю. Коноваленко, А. А. Соломатин. — М. : Юрайт, 2018. — 368 с. – (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
6. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2016. - 258 с.
7. Рамендик, Д. М. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. – 258 с. - ЭБС «Юрайт».

Дополнительные источники:

1. Бороздина, Г.В. Психология делового общения [Текст]: учебное пособие /В.Д. Дорофеев – М.: ИНФРА-М, 2012
2. Волкогонова О.Д., Зуб А.Д. Управленческая психология.- М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009
3. Ильин, Е.П. Психология общения и межличностных отношений [Текст]: учебное пособие /Е.П. Ильин - СПб: Питер, 2012
4. Пиз А., Пиз Б, Новый язык телодвижений. - М.: Эксмо, 2013
5. Психология и этика делового общения (под ред. В.Н. Лавриненко). - М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2010
6. Психология и этика делового общения [Текст]: учебное пособие /под редакцией В.Н. Лавриненко - М.: ЮНИТИ, 2012
7. Руденко, А.М. Деловое общение [Текст]: учебник /А.М.Руденко, С.И. Самыгин - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013
8. Самыгин, С.И. Психология управления [Текст]: учебное пособие /С.И. Самыгин - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org>
<http://www.psychology.az>
<http://psylive.ru>
<http://slovari.yandex.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

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

<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать психические познавательные процессы, освоить способы их измерения и развития в целях успешной профессиональной деятельности; - давать психологическую характеристику личности; формировать профессионально значимые свойства личности; - владеть собой в различных условиях профессиональной деятельности; - учитывать психологические особенности личности партнеров по деловому общению для эффективного взаимодействия; - поддерживать здоровый микроклимат в группе, работать в условиях командной организации труда; - применять оптимальные приемы и технологии делового общения, владеть спектром средств вербальной и невербальной коммуникации; - конструктивно разрешать конфликтные ситуации, осуществлять саморегуляцию; - соблюдать этические нормы делового поведения. 	<p>Защита практического занятия,</p> <p>Защита психологического автопортрета личности</p> <p>Демонстрация умения в процессе работы в тренинге</p> <p>Защита практического занятия, демонстрация умения в процессе участия в деловой игре</p> <p>Демонстрация умения в процессе работы в тренинге</p> <p>Демонстрация умения в процессе участия в деловой игре</p> <p>Защита практического занятия</p> <p>Демонстрация умения в процессе участия в тренинге</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психические познавательные процессы, их проявление в профессиональной деятельности; - психологическую структуру и типологию личности; - психологические аспекты управления коллективом; - виды, принципы и средства делового общения; - способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; 	<p>Контрольная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование,</p> <p>Решение ситуаций</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, субпродуктов, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 312 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
 лабораторные занятия-36 часов
 практические занятия - 34 часов
 производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профи
			Всег	в т.ч.	в т.ч.,	Всег	в т.ч.,	

			о, часо в	лаборат орные работы и практич еские занятия, часов	курсов ая работа (проект), часов	о, часо в	курсов ая работа (проект), часов		лю специа льность и), часов
ПК 1.1,1.2,1.3	Раздел 1. Принципы организации процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	81	54	18		27			
ПК 1.1	Раздел 2. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	60	40	20		20			
ПК 1.2	Раздел 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	54	36	18		18			
ПК 1.3	Раздел 4. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	45	30	14		15			
ПК 1.1, 1.2, 1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	312	160	70		80			72

3.2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
--	--	---	-------------

курсов (МДК) и тем			
1		2	3
Раздел 01. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			312
МДК 1. Организация производства полуфабрикатов			240
Раздел 1. Принципы организации производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			54
Тема 1.1 Организация производства предприятий по выпуску полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки		Содержание	22
	1.	Особенности производственной деятельности предприятий общественного питания.	2
	2.	Классификация предприятий общественного питания. Основные типы и классы.	2
	3.	Предприятия общественного питания, вырабатывающие полуфабрикаты для сложной кулинарной обработки	2
	4.	Производственная инфраструктура предприятий общественного питания, нормативная база	2
	5.	Организация снабжения предприятий общественного питания	2
	6.	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в мясном и птице-гольевом цехах предприятий общественного питания.	2
	7.	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рыбном цехе предприятий общественного питания.	2
		Практические занятия	8
	1	Анализ деятельности предприятий общественного питания различных типов и классов.	2
	2	Документальное оформление отпуска продуктов. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	2
	3.	Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.	2
	4	Составление схем организации технологических процессов в цехах. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия.	2
Тема 1.2. Организация технологической линии по приготовлению полуфабрикатов сложной кулинарной продукции		Содержание	18
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложной кулинарной продукции.	2
	2	Универсальные приводы. Назначение и эффективность применения на предприятиях общественного питания. Правила эксплуатации	2
	3	Виды технологического оборудования для обработки мяса и рыбы. Классификация, общие сведения.	2
	4	Мясорубки. Машины для измельчения мяса МИМ – 82, МИМ – 300, МИМ – 600. Механизмы для измельчения мяса МС 2 – 70, ММ. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	5	Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса. Машина для рыхления мяса МРМ – 15. Механизмы для рыхления мяса МС 19 – 1400, МР. Механизм для нарезки мяса на бефстроганов МБ. Ленточные пилы. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	6	Размолочный механизм МИ для измельчения сухарей и специй. Ленточные пилы. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	7	Рыбоочистительная машина РО – 1М. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
	8	Фаршемешалки. Механизм для перемешивания фарша к	2

		многоцелевому механизму МС 4-7-8-20. Принцип действия, правила эксплуатации.	
	9	Машина для формовки котлет МФК - 2240. Пельменные машины. Принцип действия, правила эксплуатации.	2
Тема 1.3 Теоретическ е основы производства полуфабрикат ов для сложной кулинарной продукции		Содержание	14
	1	Технологический цикл производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Технологические принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	2	Характеристика способов кулинарной обработки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
	3	Характеристика мяса и птицы. Технологический процесс обработки мяса и птицы. Требования к качеству полуфабрикатов.	2
	4	Характеристика рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов.	2
		Практические занятия	2
	1	Расчёт сырья, определение количества порций, выхода полуфабрикатов	2
		Лабораторные занятия	4
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация технологического процесса подготовки мяса, птицы, рыбы.	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Подготовка мяса, птицы, рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь контроль качества и безопасности подготовленных продуктов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Принципы организации производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			27
Анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания города и края. Разработка системы контроля за правилами приемки сырья. Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов. Анализ видов и типов современного оборудования, применяемого в производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Производственная практика Виды работ 1. Изучение организации работы заготовочных цехов. Анализ использования оборудования и инвентаря, организации рабочих мест. 2. Анализ ассортимента полуфабрикатов, вырабатываемых предприятием			16
МДК 01.02. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел ПМ 2 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			40
Тема 2. Технология обработки мяса			
Тема 2.1. Технология обработки мяса говядины		Содержание	10
	1	Технологический процесс обработки мяса говядины для полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из мяса Методы обработки и подготовки мяса	2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса	2
	3	Технология приготовления начинок для фарширования мяса, Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления	2

		полуфабрикатов из мяса Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд	
	Лабораторные занятия		4
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса обработки мяса говядины.	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины Подготовка туш мяса говядины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь.	2
Тема 2.2. Технологический процесс разделки туш свинины, баранины		Содержание	14
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки туш свинины, баранины. Требования к качеству.	2
	2	Методы обработки туш свинины, баранины, ягнят, голов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке тушек ягнят и молочных поросят. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса свинины, баранины	2
	3	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	2
	Практические занятия		4
	1	Проведение расчетов по формулам для определения массы брутто, нетто.	2
	2	Проведение расчетов по формулам для определения выхода полуфабрикатов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из туш свинины, баранины. Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса обработки мяса свинины, баранины.	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из туш свинины, баранины. Подготовка туш мяса свинины, баранины для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса свинины, баранины.	2
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов из натуральной рубленой массы, из котлетной массы		Содержание	10
	1	Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Органолептическая оценка качества продуктов. Расчет массы мяса для полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Подготовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной	2

		массы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса; проведение расчетов по формулам.	2
Тема 2.4. Обработка субпродуктов, тушек ягнят и молочных поросят.	Содержание		6
	1	Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов; Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения качества	2
	2	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы. Технологический процесс обработки и кулинарное использование субпродуктов. Температурный и санитарный режим обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки. Требования к безопасности хранения.	2
	3	Контроль качества полуфабрикатов из мяса. Основные критерии оценки качества мясных полуфабрикатов. Органолептический метод определения степени качества мясных полуфабрикатов. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании при хранении мяса.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет сырья, определение количества порций при обработке субпродуктов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Принципы организации производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Работа с нормативно-технологической документацией. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач по теме «Технология обработки мяса». Выполнение рефератов по теме «Технология обработки субпродуктов».			20
Производственная практика Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем мясного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в мясном цехе. 2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.			20
Раздел ПМ 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			36
Тема 3.1.	Содержание		18

Обработка рыбы	1	Технологический процесс обработки рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Обработка рыбы с костным скелетом. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы (целиком, пластованной, филе) Особенности обработки рыб с костным скелетом.	2
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.	2
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы Проведение оценки качества и безопасности полуфабрикатов.	2
	4	Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из рыбы. Органолептический метод определения степени готовности и качества полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет по формулам для определения массы брутто, нетто.	2
	2	Расчеты по формулам для определения выхода полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Органолептическая оценка качество продуктов.	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Организация технологического процесса обработки рыбы. Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь.	2
	3	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	2
Тема 3.2. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом	Содержание		6
	1	Характеристика осетровой рыбы. Порционирование и изготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет по формулам для определения массы брутто, нетто для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	2	Расчет по формулам для определения выхода полуфабрикатов из осетровой рыбы	2
Тема 3.3. Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		12
	1	Приготовление котлетной и кнельной массы, Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.	2
	2	Классификация и ассортимент нерыбных продуктов моря Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет массы рыбы для приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы рыбы.	2
	2	Расчет по формулам для определения массы брутто, нетто для полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторные занятия		4

Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбной натуральной рубленой и котлетной массы. Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбной натуральной рубленой и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Подготовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Виды современного оборудования, используемые при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции» Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			18
Производственная практика Виды работ: 1.Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара рыбного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем рыбного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в рыбном цехе 2.Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.			24
ПМ 4. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			30
Тема 4.1 Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных кулинарных блюд	Содержание		30
	1	Характеристика сырья. Кулинарное использование птицы.	2
	2	Технологический процесс механической обработки птицы, дичи и кроликов, приготовление полуфабрикатов целыми тушками. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы.	2
	3	Правила оформления заказа на продукты со склада и приемы продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества. Требования к качеству обработанной домашней птицы.	2
	4	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Технология приготовления начинок для фарширования птицы.	2

5	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы.	2
6.	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из домашней птицы, основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печени, основные критерии оценки качества	2
7.	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.	2
8.	Температурный и санитарный режим обработки тушек птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки. Требования к безопасности хранения	2
Практические занятия		4
1	Расчет массы брутто, нетто домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.	2
2.	Расчет массы брутто, нетто для приготовления полуфабрикатов из рубленой птицы	2
Лабораторные занятия		10
1	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2
2	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Отработка навыков в организации процессов приготовления полуфабрикатов из птицы.	2
3	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов из птицы. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из птицы и печени. Органолептический метод определения степени готовности полуфабрикатов из птицы.	2
4.	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из птицы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса птицы Органолептическая оценка качества продуктов. Организация технологического процесса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Способы минимизации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд.	2
5.	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из птицы. Подготовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложной кулинарной продукции Составление таблиц «Требования к качеству сроки реализации сложной кулинарной		15

продукции» Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.	
Производственная практика Виды работ 1.Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара птице-гольевого цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем птице-гольевого цеха. 2.Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	12
Итого	312

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цех;

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ01;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ01;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает наличие

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
- 2.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».
5. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).
6. *Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
9. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО)
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.- (СПО).
5. Технология приготовления пищи: [Текст] Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Г.Г.Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2008. – 272 с.
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.- (СПО).
7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 930 с. : ил.
8. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
9. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
2. <http://lammy.ru/>
3. <http://salat-zakuska.ru/>
4. <http://saasha.ru/>
5. <http://cool-cook.ru/>
6. <http://www.ya-povar.com/>
7. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и кулинарном цехе. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, которая проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование по профилю данного модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих, за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;	устный опрос практическая работа

продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, субпродуктов для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. 	<p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p>
ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы. 	<p>устный опрос</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p>
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы 	<p>устный опрос</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p>

Промежуточный контроль по МДК - в форме экзамена
Промежуточный контроль по ПМ - в форме квалификационного экзамена

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики. 	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор форм и методов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; - эффективность и качество выполнения профессиональных задач; - обоснованность выбора методов подготовки мяса, субпродуктов, рыбы, птицы для сложных блюд. 	Кейс
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность решения профессиональных задач в различных ситуациях по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов, с последующим анализом; - оптимальность принятых решений при оценке качества продуктов и готовых полуфабрикатов; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Кейс
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативный и результативный поиск необходимой информации; - использование различных источников; - свободное владение информацией. 	Собеседование
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - результативность самостоятельной работы с интернет-ресурсами; - эффективность и грамотность использования Интернет-ресурсов в профессиональной деятельности; - эффективность использования коммуникативных технологий при ведении делового и управленческого общения; - эффективность использования информационных технологий. 	Собеседование
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - результативность взаимодействия с преподавателями на основе делового сотрудничества; - результативность, гармоничность, бесконфликтность в ходе делового 	Тестирование

	взаимодействия с потребителями и членами трудового коллектива; - проявление взаимопомощи и взаимовыручки.	
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- объективный и комплексный анализ потенциала личности; - адекватная оценка полученных результатов.	Тестирование
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самоанализ и самостоятельность работы при необходимости в дополнительном освоении компетенций; - грамотность составления плана по саморазвитию личности.	Портфолио
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- оперативность и комплексность проведения анализа инноваций и тенденций в общественном питании.	Реферат

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования и профессиональной переподготовке специалистов по образовательным программам техникума:

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 468 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техник-технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.2,	Раздел 1. Принципы организации	84	44	20		22	-	18	-

2.3	производства сложной холодной кулинарной продукции								
ПК 2.1	Раздел 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	88	56	28		28		4	-
ПК 2.2	Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	132	80	40		40		12	
ПК 2.3	Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.	56	36	12		18		2	
ПК 2.1, 2.2, 2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	468	216	100	-	108	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02) 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		Объем часов
1	2		3
Раздел ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			216
Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции			44
Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		12
	1.	Пищевая ценность и характеристика сырья для сложной холодной кулинарной продукции	2
	2.	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных холодных блюд.	2
	3.	Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок	2
	4.	Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет пищевой ценности сложной холодной кулинарной продукции	2
	2	Расчет энергетической ценности сложной холодной кулинарной продукции	2
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для	Содержание		16
	1	Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья.	2

приготовления сложных холодной кулинарной продукции		Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	
	2	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
	3	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции	2
	4	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	2
	Практические занятия		8
	1	Оформление документации при приемке сырья.	2
	2	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества	2
	3	Решение ситуационных задач по оценке показателей качества сырья	2
	4	Расчет массы сырья	2
Тема 1.3. Организация технологической линии по приготовлению сложной холодной продукции	Содержание		16
	1	Технологическое оборудование и инвентарь. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	2
	2	Организация технологической линии по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции Размещение технологического оборудования.	2
	3	Организация рабочих мест на технологической линии по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции	2
	4	Организация труда в холодном цехе	2
	Практические занятия		8
	1	Компоновка технологических линий по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.	2
	2	Подбор механического оборудования для холодного цеха в зависимости от типа предприятия	2
	3	Подбор инструментов и инвентаря для холодного цеха в зависимости от мощности предприятия	2
	4	Решение ситуационных задач по организации технологического процесса в холодном цехе	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщения, рефератов, докладов по изучаемой теме		22
	Учебная практика Виды работ 1. Расчет производственной программы предприятия. 2. Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных изделий. 3. Составление плана-меню предприятия. 4. Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости. 5. Расчет количества работников холодного цеха. Составление графика выхода на работу. 6. Подбор оборудования, инвентаря для холодного цеха.. Расчет полезной и общей площади цеха.		18

Производственная практика Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара холодного цеха. 2. Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем холодного цеха. 3. Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		20
Раздел ПМ 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		56
Тема 2.1. Технология приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей	Содержание	16
	1 Технологический процесс приготовления сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей Методы приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Варианты комбинирования различных способов приготовления салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи салатов из сырых овощей; Требования к безопасности хранения салатов из сырых овощей.	2
	2 Способы оформления и отпуска сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей;	2
	3 Контроль качества готовых сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей.	2
	4 Способы сервировки и подача сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Правила сервировки при подаче сложных холодных салатов из сырых овощей; Техника подачи сложных холодных салатов из сырых овощей.	2
	Лабораторные занятия	4
	1 Приготовления салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей;	2
	2 Приготовления салатов из сырых овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из сырых овощей, закусок из овощей; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Практические занятия	4
	1 Составление схем приготовления блюд(салатов из сырых овощей ,закусок из овощей)	2

	2	Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 2.2. Технология приготовления салатов из вареных овощей, винегретов	Содержание		16
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов Методы приготовления салатов из вареных овощей, винегретов; Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей, винегретов; Варианты комбинирования различных способов приготовления салатов из сырых овощей, винегретов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов из вареных овощей, винегретов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи салатов из вареных овощей, винегретов; Требования к безопасности хранения салатов из вареных овощей, винегретов.	2
	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов;	2
	3	Контроль качества готовых сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов;	2
	4	Способы сервировки и подача сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов. Правила сервировки при подаче сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов; Техника подачи сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов.	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Приготовления салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов	2
	2	Приготовления салатов из вареных овощей. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов;	2
	3	Приготовления салатов из вареных овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из вареных овощей, винегретов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 2.3.	Содержание		12

Технология приготовления бутербродов, канапе	1	Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе Методы приготовления бутербродов, канапе; Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе; Варианты комбинирования различных способов приготовления бутербродов, канапе; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных бутербродов, канапе; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи бутербродов, канапе; Требования к безопасности хранения бутербродов, канапе.	2
	2	Способы оформления и отпуска бутербродов, канапе. Варианты оформления и техника декорирования бутербродов, канапе;	2
	3	Контроль качества готовых бутербродов, канапе. Основные критерии оценки качества готовых бутербродов, канапе; Органолептический метод определения степени готовности и качества бутербродов, канапе; Способы сервировки и подача бутербродов, канапе. Правила сервировки при подаче бутербродов, канапе; Техника подачи бутербродов, канапе.	2
	Лабораторные занятия		4
	1	Приготовление фуршетных закусок и блюд. Органолептическая оценка качества продуктов Приготовление бутербродов, канапе Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	2
	2	Приготовление фуршетных закусок и блюд. Выбор вариантов оформления бутербродов, канапе; Принятие решения по организации процессов приготовления бутербродов, канапе; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 2.4. Технология приготовления сложных холодных закусок из яиц и сыра	Содержание		12
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из яиц. Методы приготовления сложных холодных закусок из яиц; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из яиц; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из яиц; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из яиц; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из яиц; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из яиц.	2
	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из яиц. Контроль качества готовых сложных холодных закусок из яиц и сыра.	2

		Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из яиц.	
	3	<p>Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из сыра.</p> <p>Методы приготовления сложных холодных закусок из сыра;</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из сыра;</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из сыра;</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из сыра;</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из сыра;</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из сыра.</p> <p>Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из сыра.</p> <p>Контроль качества готовых сложных холодных закусок из сыра.</p> <p>Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из сыра.</p>	2
	Лабораторные занятия		4
	1	<p>Приготовление закусок и блюд из яиц и сыра.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок из яиц и сыра</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	2
	2	<p>Приготовление закусок и блюд из яиц и сыра.</p> <p>Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из яиц и сыра;</p> <p>Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из яиц и сыра;</p> <p>Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции</p>	2
	Практические занятия		2
	1	<p>Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.</p> <p>Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных закусок из яиц и сыра.</p>	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя</p> <p>Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>Подготовка сообщения, рефератов, докладов по изучаемой теме</p>			28
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, составление нормативной документации.</p>			4

Производственная практика		24	
Виды работ			
1. Приобретение навыков сервировки и оформление канапе, легких сложных холодных закусок.			
2. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов.			
3. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.			
Раздел ПМ 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		80	
Тема 3.1 Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	30	
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из рыбы. Методы приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	2	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	3	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок нерыбного водного сырья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	5	Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	6	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	7	Контроль качества готовых сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья; Органолептический метод определения степени готовности сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;	2
	8	Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила сервировки при подаче сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья; Техника подачи сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	Лабораторные занятия		12
	1	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из рыбы.	2
	2	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из рыбы.	2
	3	Приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из рыбы; Проведение оценки качества и безопасности готовой	2

		продукции	
	4	Приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	2
	5	Приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	6	Приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления блюд; Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 3.2 Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	Содержание		32
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса. Методы приготовления сложных холодных закусок из мяса; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из мяса;	2
	2	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из мяса; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из мяса.	2
	3	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Методы приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов;	2
	4	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	2
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	2
	6	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	2
	7	Контроль качества готовых сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	2

		Органолептический метод определения степени готовности сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов;	
	8	Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Правила сервировки при подаче сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов; Техника подачи сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.	2
	Лабораторные занятия		12
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из мяса.	2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из мяса.	2
	3	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из мяса. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	4	Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из мясных продуктов.	2
	5	Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из мясных продуктов.	2
	6	Технология приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из мясных продуктов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Практические занятия		4
	1	Составление схем приготовления блюд. Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
	2	Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	2
Тема 3.3 Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи	Содержание		18
	1	Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Методы приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи; Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2

		Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных закусок из птицы и дичи. Требования к безопасности хранения сложных холодных закусок из птицы и дичи.	
	2	Способы оформления и отпуска сложных холодных закусок из птицы и дичи. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	3	Контроль качества готовых сложных холодных закусок из птицы и дичи. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок из птицы и дичи. Органолептический метод определения степени готовности сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	4	Способы сервировки и подача сложных холодных закусок из птицы и дичи. Правила сервировки при подаче сложных холодных закусок из птицы и дичи. Техника подачи сложных холодных закусок из птицы и дичи	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных закусок из птицы и дичи.	2
	3	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		4
	1	Составление схем приготовления блюд; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
	2	Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных закусок из птицы и дичи	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщения, рефератов, докладов по изучаемой теме			40
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, составление нормативной документации. 2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса, составление нормативной документации. 3. Приготовление сложных холодных блюд из птицы, составление нормативной документации			12

Производственная практика Виды работ 1. Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы 2. Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из мяса 3. Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из птицы. 4. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. 6. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.		40
Раздел ПМ 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.		36
Тема 4.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов	Содержание	14
	1 Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.	2
	2 Пищевая ценность продуктов для приготовления сложных холодных соусов.	2
	3 Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.	2
	4 Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов: масляные смеси. Методы приготовления масляных смесей. Технологический процесс приготовления масляных смесей Варианты комбинирования различных способов приготовления масляных смесей.	2
	5 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных масляных смесей. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи масляных смесей. Требования к безопасности хранения масляных смесей.	2
	Практические работы	4
	1 Составление схем приготовления холодных соусов.	2
	2 Составление схем приготовления соусов, составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 4.2. Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе	Содержание	22
	1 Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на растительном масле Методы приготовления сложных холодных соусов на растительном масле.	2
	2 Технологический процесс приготовления сложных холодных заправок на растительном масле. Ассортимент, технология приготовления сложных холодных заправок на растительном масле.	2
	3 Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов и заправок на растительном масле.	2
	4 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов на растительном масле;	2
	5 Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных соусов на растительном масле.	2

		Требования к безопасности хранения сложных холодных соусов на растительном масле.	
	6	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на уксусе Методы приготовления сложных холодных соусов на уксусе; Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов на уксусе; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов на уксусе.	2
	7	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов на уксусе. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных соусов на уксусе. Требования к безопасности хранения сложных холодных соусов на уксусе.	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе.	2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе.	2
	3	Технология приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных соусов на растительном масле и уксусе. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	Практические занятия		2
	1	Составление схем приготовления соусов; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Технология приготовления сложных холодных соусов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщения, рефератов, докладов по изучаемой теме			18
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление сложных холодных соусов, составление нормативной документации.			2
Производственная практика Виды работ 1. Приобретение навыков декорирования блюд сложными холодными соусами. 2. Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов. 3. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.			24
Всего			468

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.

Оборудование лаборатории: учебный кулинарный цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.
19. ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Основная литература

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2017. - 224 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)
4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественноого питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
10. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с.
13. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 544 с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с.
15. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительная литература

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: пособие для нач. проф. Образования/М.И.Белошапка -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
2. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 253 с.
3. Потапова И.И. Основы технологии продукции общественного питания[Текст]:учебник/И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/Л.А.Радченко. –Ростов н/Д: Феникс,2011.-373 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 930 с. : ил.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
8. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Периодические издания

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

Интернет-ресурсы:

1. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
2. <http://lammy.ru/>
3. <http://salat-zakuska.ru/>
4. <http://saasha.ru/>
5. <http://cool-cook.ru/>
6. <http://www.ya-povar.com/>
7. http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.01.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с неаудиторной работой.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика по профилю специальности проводится в предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно после изучения ПМ02 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: наличие высшего образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождения стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ 02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - правильность комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок; -выбор оптимального режима для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры канапе, легких и сложных холодных закусок; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок 	<p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p> <p>Письменная работа</p> <p>Доклад</p> <p>Презентация</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбор оптимального режима для приготовления блюд из 	<p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p>

	<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>-полнота и грамотность оформления технологической документации;</p> <p>-самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Письменная работа</p> <p>Доклад</p> <p>Презентация</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>-правильность расчета массы сырья;</p> <p>-рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>- правильность охлаждения сложных холодных соусов;</p> <p>- правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>- обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов;</p> <p>-выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>-обоснованность выбора вариантов подачи сложных холодных соусов;</p> <p>-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>-полнота и грамотность оформления технологической документации;</p> <p>-самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных соусов;</p> <p>-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных соусов.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Письменная работа</p> <p>Доклад</p> <p>Презентация</p>
Промежуточная аттестация		<p>По ПМ – Экзамен квалификационный</p> <p>По МДК - экзамен</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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

		контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Портфолио
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Кейс
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Кейс
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Кейс
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС, утвержденными в 2014 г. и Законом РФ «Об образовании» №273 по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в дополнительном профессиональном образовании, для программ повышения квалификации поваров.

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных, мясных блюд;
 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **738** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **486** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **324** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **162** часа;

учебной практики – **36** часов;

производственной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техник-технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ03 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции	66	32	6	-	16	-	18	-
ПК 3.1	Раздел 2. Технология приготовления сложных супов.	100	64	36		32		4	-
ПК 3.2	Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов	51	34	20		17		-	
ПК 3.3	Раздел 4. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	67	42	28		21		4	
ПК 3.4	Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы	238	152	60	30	76	15	10	
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов (с)	216							216
	Всего:	738	324	150	30	162	15	36	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	2		3
Раздел ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			738
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			324
Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции			32
Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		16
	1.	Актуальные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Пищевая ценность и характеристика сырья для сложной горячей кулинарной продукции.	2
	2.	Классификация, ассортимент горячих блюд	2
	3.	Изменения белков. Химическая природа белков. Характеристика процессов гидратации, дегидратации, денатурации, агрегирования, деструкции.	2
	4.	Изменения углеводов. Изменения сахаров: гидратация, брожение, карамелизация, меланоидинообразование. Изменения крахмала.	2
	5.	Изменения жиров. Изменения жиров при варке и припускании; при жарке различными способами. Правила использования фритюрного жира.	2
	6.	Изменения витаминов водорастворимых и жирорастворимых	2
	7.	Изменения красящих веществ.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложной горячей кулинарной продукции.	2
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячей кулинарной продукции	Содержание		8
	1.	Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья. Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.	2
	2.	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложной кулинарной продукции;	2
	3.	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
	Практические занятия		2
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
Тема 1.3. Организация технологических линий по приготовлению сложной горячей продукции	Содержание		8
	1.	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции	2
	2.	Организация технологической линии по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции. Размещение технологического оборудования на технологических линиях.	2
	3.	Организация рабочих мест в горячем цехе по приготовлению	2

	сложных горячих супов. Организация рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы. Посуда и инвентарь горячего цеха для приготовления сложных горячих блюд.		
	Практические занятия		2
	1.	Расчет пищеварочных котлов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			16
Учебная практика Виды работ 1. Расчет производственной программы предприятия 2. Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных изделий 3.. Составление плана-меню предприятия 4. Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости. 5. Расчет количества работников горячего цеха. Составление графика выхода на работу 6. Подбор оборудования, инвентаря для горячего цеха. Расчет полезной и общей площади цеха			18
Производственная практика Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара горячего цеха. 2. Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем горячего цеха. 3. Ознакомление с организацией рабочего места повара горячего цеха. 4. Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 5. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов.			36
Раздел 2. Технология приготовления сложных супов.			64
Тема 2.1. Технология приготовления сложных заправочных супов	Содержание		20
	1.	Технологический процесс приготовления бульонов Методы приготовления бульонов: мясных, мясо-костных, рыбных, из птицы, из грибов. Варианты комбинирования различных способов приготовления бульонов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных бульонов. Температурный и санитарный режим приготовления бульонов. Требования к безопасности хранения бульонов. Использование бульонов: мясных, мясо-костных, рыбных, из птицы, из грибов,	2
	2.	Технологический процесс приготовления заправочных супов: щей, борщей. Технологический процесс приготовления щей и борщей на различных бульонах. Варианты комбинирования различных способов приготовления щей и борщей. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных заправочных супов (щей и борщей). Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов	2

	(щей и борщей).	
3.	<p>Технологический процесс приготовления заправочных супов рассольников, солянок.</p> <p>Технологический процесс приготовления рассольников и солянок на различных бульонах.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления рассольников, солянок.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов: рассольников, солянок.</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных заправочных супов;</p> <p>Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов: рассольников, солянок</p>	2
4.	<p>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов картофельных, с овощами.</p> <p>Технологический процесс приготовления супов картофельных и с овощами на различных бульонах.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления супов картофельных и с овощами.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных картофельных супов и супов с овощами.</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных заправочных супов с овощами и картофельных супов.</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных заправочных супов с овощами и картофельных супов.</p> <p>Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов с овощами и картофельных супов.</p>	2
5.	<p>Технологический процесс приготовления сложных горячих супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.</p> <p>Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми на различных бульонах.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления заправочных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных заправочных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.</p> <p>Способы оформления и отпуска сложных заправочных супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.</p>	2
Практические занятия		2
1.	Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов	2
Лабораторные занятия		8
1.	<p>Приготовление заправочных супов</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов.</p> <p>Приготовление сложных заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.</p>	2
2.	<p>Приготовление заправочных супов</p> <p>Выбор вариантов оформления сложных заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.</p>	2

		Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
	3.	Приготовление картофельных, овощных супов Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов с овощами, картофельных супов, супов с макаронными изделиями. Приготовление сложных заправочных супов: с овощами и картофельных супов, супов с макаронными изделиями. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления супов с овощами, картофельных супов, супов с макаронными изделиями	2
	4.	Приготовление картофельных, овощных супов Выбор вариантов оформления сложных заправочных супов: с овощами, картофельных супов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции: супов с овощами, картофельных супов.	2
Тема 2.2. Технология приготовления молочных супов	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления сложных молочных супов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных молочных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных молочных супов: с крупами, макаронными изделиями, овощами; Требования к безопасности хранения сложных молочных супов.	2
	2.	Контроль качества готовых сложных молочных супов. Основные критерии оценки качества готовых сложных молочных супов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных молочных супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных супов. Составление ТК.	2
Тема 2.3. Технология приготовления супов-пюре и супов-кремов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления супов-пюре и супов-кремов. Технологический процесс приготовления бульонов из различных продуктов для супов пюре и супов-кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов-пюре и супов-кремов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных супов пюре и супов-кремов. Требования к безопасности хранения супов пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей.	2
	2.	Контроль качества готовых супов-пюре и супов-кремов Основные критерии оценки качества готовых супов-пюре и супов-кремов. Органолептический метод определения степени готовности и качества супов-пюре и супов-кремов. Правила подачи супов-пюре и супов-кремов. Способы оформления и отпуска сложных супов-пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей.	2
	Практические занятия		2

	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления супов-пюре. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление супов-пюре Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных супов пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей.	2
	2.	Приготовление супов-пюре Выбор вариантов оформления сложных супов пюре и супов-кремов: из мяса, птицы, субпродуктов, круп, овощей. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции: супов-пюре, супов-кремов.	2
Тема 2.4. Технология приготовления сложных холодных супов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных холодных супов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных супов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных холодных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных супов на квасе и отварах. Требования к безопасности хранения сложных холодных супов.	2
	2.	Контроль качества готовых холодных супов Основные критерии оценки качества готовых холодных супов. Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных супов. Правила подачи и сроки реализации холодных супов. Способы оформления и отпуска сложных холодных супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления холодных супов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление холодных супов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных супов. Приготовление сложных холодных супов.	2
	2.	Приготовление холодных супов. Выбор вариантов оформления сложных холодных супов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных супов.	2
	Содержание		8
	1.	Технологический процесс приготовления сложных сладких супов. Технологический процесс приготовления отваров из различных продуктов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сладких супов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных супов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных сладких супов на отварах. Контроль качества готовых сложных сладких супов Основные критерии оценки качества готовых сложных сладких	2

		супов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сладких супов. Способы оформления и отпуска сложных сладких супов.	
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сладких супов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление сладких супов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных сладких супов. Приготовление сложных сладких супов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных сладких супов.	2
	2.	Приготовление сладких супов. Выбор вариантов оформления сложных сладких супов. Проведение оценки качества и безопасности сладких супов.	2
Тема 2.6 Технология приготовления сложных прозрачных супов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов. Технологический процесс приготовления бульонов для сложных прозрачных супов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных прозрачных супов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных вкусов сложных прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных прозрачных супов.	2
	2.	Контроль качества готовых сложных прозрачных супов. Основные критерии оценки качества готовых сложных прозрачных супов. Органолептический метод определения степени готовности сложных прозрачных супов. Способы оформления и отпуска сложных прозрачных супов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления прозрачных супов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление прозрачных супов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления прозрачных супов. Приготовление сложных прозрачных супов;	2
	2.	Приготовление прозрачных супов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления прозрачных супов.	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Технология приготовления сложных супов		32
	Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления блюд Составление технологических карт Составление технико-технологических карт Разработка мероприятий по оптимизации расходования сырья при приготовлении супов Анализ ассортимента сложной кулинарной продукции предприятий общественного питания		

<p>Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложной кулинарной продукции</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству сроки реализации сложной кулинарной продукции»</p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, Оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Решение ситуационных задач на определение массы брутто, нетто, количества порций</p> <p>Выполнение рефератов по заданию преподавателя.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.. Приготовление сложных горячих супов, составление нормативной документации.</p>		4
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов.</p> <p>2. Отработка навыков приготовления и подачи сложных заправочных супов.</p> <p>3. Отработка навыков приготовления и подачи сложных супов-пюре, прозрачных супов.</p> <p>4. Отработка навыков приготовления и подачи сложных молочных супов.</p> <p>5. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих супов</p>		36
Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов		34
<p>Тема 3.1 Значение соусов в питании.</p> <p>Полуфабрикаты для сложных горячих соусов</p>	Содержание	6
	1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных горячих соусов. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Требования к безопасности хранения сложных горячих соусов к блюдам	2
	2 Технологический процесс приготовления бульонов для горячих соусов Варианты комбинирования различных способов приготовления полуфабрикатов для горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих соусов. Температурный и санитарный режим приготовления полуфабрикатов горячих соусов Требования к безопасности хранения полуфабрикатов для горячих соусов	2
	Практические занятия	2
	1. Расчет пищевой и энергетической ценности сложных горячих соусов.	2
<p>Тема 3.2</p> <p>Технология приготовления мясных соусов</p>	Содержание	8
	1. Технологический процесс приготовления сложных горячих мясных соусов: Варианты комбинирования различных способов приготовления мясных горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мясных горячих соусов. Температурный и санитарный режим приготовления полуфабрикатов горячих соусов Требования к безопасности хранения полуфабрикатов для горячих соусов	2

	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления мясных соусов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление красных, белых соусов. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных мясных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление красных, белых соусов. Выбор вариантов оформления сложных мясных соусов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных мясных соусов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 3.3 Технология приготовления рыбных соусов, грибных соусов.	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих рыбных соусов: Технологический процесс приготовления бульонов для горячих рыбных соусов Варианты комбинирования различных способов приготовления рыбных горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных рыбных горячих соусов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих рыбных соусов Требования к безопасности хранения горячих рыбных соусов	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих грибных соусов: Технологический процесс приготовления бульонов для горячих грибных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления грибных горячих соусов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных грибных горячих соусов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих грибных соусов Требования к безопасности хранения горячих грибных соусов	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления рыбных, грибных соусов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление рыбных, грибных соусов. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих рыбных и грибных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление рыбных, грибных соусов. Выбор вариантов оформления сложных горячих рыбных и грибных соусов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных рыбных и грибных соусов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих молочных, сметанных соусов. Технологический процесс приготовления горячих молочных,	2

сметанных, яично-масляных соусов		сметанных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих молочных и сметанных соусов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих молочных и сметанных соусов. Требования к безопасности хранения горячих молочных и сметанных соусов	
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих яично-масляных соусов. Технологический процесс приготовления горячих яично-масляных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих яично-масляных соусов. Требования к безопасности хранения горячих яично-масляных соусов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих яично-масляных соусов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Составление ТК.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление молочных, сметанных соусов. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих молочных и сметанных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление молочных, сметанных соусов. Выбор вариантов оформления сложных горячих молочных и сметанных соусов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих молочных и сметанных соусов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления сложных горячих соусов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщения, рефератов, докладов по изучаемой теме			17
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. 2. Отработка навыков приготовления сложных горячих мясных, рыбных, грибных соусов. 3. Отработка навыков приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов. 4. Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами. 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих соусов			36
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра			42
Тема 4.1.Значение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание		4
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра в питании. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.	2

и сыра в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в питании.	
	2.	Требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра в питании. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов в питании.	2
Тема 4.2. Технология приготовления отварных и припущенных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления отварных и припущенных сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра Варианты комбинирования различных способов приготовления отварных и припущенных сложных горячих блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных отварных и припущенных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к безопасности и хранению отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих отварных и припущенных блюд из овощей, грибов и сыра	2
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных горячих отварных и припущенных блюд из овощей, грибов и сыра	2
Тема 4.3. Технология приготовления тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра Варианты комбинирования различных способов приготовления тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к безопасности хранения тушеных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих тушеных блюд из овощей, грибов.	2
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных горячих тушеных блюд из овощей, грибов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из тушеных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2

	2.	Приготовление блюд из тушеных овощей. Выбор вариантов оформления сложных тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 4.4. Технология приготовления жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	Содержание		12
	1.	Технологический процесс приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к безопасности хранения жареных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей	2
	2.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих жареных блюд из овощей, грибов.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных жареных блюд и гарниров из овощей и грибов Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из припущенных и жареных овощей. Выбор вариантов оформления жареных сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных жареных блюд и гарниров из овощей и грибов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 4.5. Технология приготовления запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления запеченных сложных блюд и гарниров из овощей и грибов Варианты комбинирования различных способов приготовления запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к безопасности хранения запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов.	2
	2.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении блюд из овощей.	2
	Лабораторные занятия		4

	1.	Приготовление блюд из запеченных овощей. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из запеченных овощей. Выбор вариантов оформления запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			21
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление сложных горячих блюд из овощей, составление нормативной документации.			4
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов. 2. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварных, припущенных, жареных овощей 3. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеных, запеченных овощей 4. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из грибов, сыра 5. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра			36
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы			122
Тема 5.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря			38
Тема 5.1.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной припущенной рыбы	Содержание		6
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Классификация рыбы, условия хранения и требования к качеству различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря. Процессы, происходящие при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.	2
	Практические занятия		2

	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Составление ТК.	2
Тема 5.1.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы	Содержание		12
	1.	Технологический процесс приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд рыбы Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных основным способом сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных сложных горячих блюд из рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных основным способом сложных горячих блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения жареных основным способом сложных горячих блюд рыбы.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, жаренных во фритюре и на открытом огне. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из рыбы, жаренной во фритюре и на открытом огне Контроль качества готовых сложных горячих блюд из жареной рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.	2
	2.	Составление технологических карт приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из жареной рыбы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	Содержание		12
Тема 5.1.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из тушеной рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из	2

		тушеной рыбы	
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из запеченной рыбы. Контроль качества готовых сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.	2
	2.	Составление технологических карт приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 5.1.4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы	Содержание		4
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рубленой рыбы.	2

		Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рубленой рыбы.	
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы. Составление ТК.	2
Тема 5.1.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря	Содержание		4
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря	2
	2	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рыбы нерыбных продуктов моря.	2
Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов			52
Тема 5.2.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов	Содержание		6
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд из мяса. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования при приготовлении блюд из мяса. Условия хранения и требования к качеству различных видов мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд из мяса. Процессы, происходящие при замораживании и размораживании мяса. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов из мяса. Техника порционирования мяса и процессы, происходящие при этом. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса с гарнирами в различных предприятиях общественного питания.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.	2
Тема 5.2.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов	Содержание		18
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения жареных крупным куском сложных горячих блюд из мяса.	2

2.	<p>Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из говядины, жаренной порционными кусками.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса говядины.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса говядины.</p>	2
3.	<p>Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из свинины и баранины, жаренной порционными кусками.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины.</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины.</p> <p>Требования к безопасности хранения жареных порционными кусками сложных горячих блюд из свинины и баранины.</p>	2
4.	<p>Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, жаренного мелкими кусками и субпродуктов</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Требования к безопасности хранения жареных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Контроль качества готовых сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса.</p> <p>Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса.</p> <p>Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса.</p>	2
Практические занятия		4
1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов.	2
2.	Составление ТК на сложные горячие блюда из жареного мяса и субпродуктов.	
Лабораторные занятия		6
1.	<p>Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов;</p> <p>Приготовление сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</p>	2
2.	<p>Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов.</p> <p>Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса</p>	2
3	Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов.	2

		Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	
Тема 5.2.3	Содержание		18
Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушеного крупным куском. Варианты комбинирования различных способов приготовления тушеного крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушеных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи тушеных крупным куском сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения тушеных крупным куском сложных горячих блюд из мяса.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушеного порционными кусками. Варианты комбинирования различных способов приготовления тушеных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушеных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи тушеных порционными кусками сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Варианты комбинирования различных способов приготовления тушеных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных тушеных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи тушеных мелкими кусками сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд из тушеного мяса	2
	3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса и субпродуктов Варианты комбинирования различных способов приготовления запеченных сложных горячих блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных запеченных сложных горячих блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи запеченных сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд из запеченного мяса.	2
	4	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов.	2

	2.	Составление ТК на сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
	3.	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 5.2.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из рубленого мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленого мяса. Требования к безопасности хранения готовых блюд из рубленого мяса.	2
	2.	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рубленого мяса. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рубленого мяса. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рубленого мяса.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса и субпродуктов.	2
Тема 5.2.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных	Содержание		4
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из мяса диких животных Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из мяса диких животных Требования к безопасности хранения готовых блюд	2
	2	Технологический процесс приготовления сложных горячих национальных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих национальных блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих национальных блюд из мяса. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи	2

		сложных горячих блюд из мяса диких животных Требования к безопасности хранения готовых блюд. Контроль качества готовых сложных блюд из мяса.	
Тема 5.3.Технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика			32
Тема 5.3.1.Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной птицы, дичи, кролика	Содержание		6
	1.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования при приготовлении блюд из птицы. Условия хранения и требования к качеству различных видов птицы Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд из птицы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих блюд из птицы. Требования к безопасности хранения горячих блюд из птицы. Процессы, происходящие при замораживании и размораживании; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов из птицы.	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы . Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы. Техника порционирования отварной и припущенной птицы и процессы, происходящие при этом. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из отварной домашней птицы и дичи, кролика	2
Тема 5.3.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы, дичи, кролика	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из жареной птицы Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из жареной птицы Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из жареной птицы	2

	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из филе птицы Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из филе птицы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из филе птицы Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из филе птицы Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из филе птицы. Контроль качества готовых сложных горячих блюд из жареной птицы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из жареной птицы Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из жареной птицы	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из жареной домашней птицы и дичи, кролика	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из жареной птицы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Приготовление блюд из жареной птицы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из жареной птицы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 5.3.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы, дичи, кролика	Содержание		10
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы, дичи, кролика Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих блюд из тушеной птицы Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной птицы Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из птицы	2
	2	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из тушеной птицы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из тушеной птицы Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из тушеной птицы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из тушеной домашней птицы и дичи, кролика	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных горячих блюд из тушеной птицы	2

		Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	
	2.	Приготовление блюд из тушеной птицы. Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из тушеной птицы. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 5.3.4.Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи, кролика	Содержание		6
	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи, кролика Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой птицы. Требования к безопасности хранения сложных горячих блюд из рубленой птицы.	2
	2	Контроль качества готовых сложных горячих блюд из рубленой птицы. Основные критерии качества готовых сложных горячих блюд из рубленой птицы. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рубленой птицы	2
	Практические занятия		2
	1	Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рубленой домашней птицы и дичи, кролика	2
Курсовая работа	Содержание		30
	1	Введение. Обоснование актуальности и значение темы с учетом современных требований	2
	2	Характеристика и особенности технологической обработки сырья и продуктов.	2
	3	Разработка ассортимента блюд и напитков	2
	4	Классификация и характеристика блюд и напитков	2
	5	Разработка и оформление меню	2
	6	Технологический процесс приготовления блюд, напитков	2
	7	Организация рабочих мест при приготовлении блюд	2
	8	Подбор оборудования и инвентаря	2
	9	Показатели качества и безопасности блюд, изделий	2
	10	Составление технологических карт	2
	11	Разработка технико-технологических карт	2
	12	Современные требования к оформлению и подаче блюд, изделий	2
	13	Заключение	2
	14	Графическая часть	2
	15.	Защита курсовой работы	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			61
Самостоятельная работа по выполнению курсовой работы Примерная тематика курсовых работ по модулю 1. Ассортимент и приготовление первых блюд в русской кухне. 2. Ассортимент и приготовление горячих блюд из нерыбного водного сырья. 3. Разработка ассортимента фирменных блюд из овощей, грибов.			15

4. Разработка фирменных блюд из мяса. 5. Ассортимент мясных блюд русской кухни. 6. Ассортимент и приготовление блюд из котлетного мяса. 7. Ассортимент и приготовление блюд из сыра в современной кухне. 8. Разработка ассортимента фирменных блюд из рыбы. 9. Разработка ассортимента фирменных блюд ресторана. 10. Разработка ассортимента блюд для тематического мероприятия.	
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, составление нормативной документации. 2. Приготовление сложных горячих блюд из мяса, птицы, составление нормативной документации.	10
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы 2. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы 3. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной рыбы 4. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой рыбы 5. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварного, жареного мяса 6. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса. 7. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленого мяса 8. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, жареной птицы 9. Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной, рубленой птицы. 10. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	72
Всего	738

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебный кулинарный цех:

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
16. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
17. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 322 с. : ил. - (СПО)
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
9. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М.: ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественноого питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.-метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
6. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В.В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.
8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012

Периодические издания

- «Гастрономъ»
- «Питание и общество»
- «Ресторанные ведомости»
- «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.gastronom.ru>
2. <http://www.restorator.ru>
3. <http://www.bar.ru>
4. <http://www.trade-design.ru>
5. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. <http://lammy.ru/>
7. <http://saasha.ru/>
8. <http://cool-cook.ru/>
9. <http://www.ya-povar.com/>
10. <http://www.gastronom.ru>
11. <http://www.restorator.ru>
12. <http://www.bar.ru>
13. <http://www.trade-design.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.03.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с неаудиторной работой.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика по профилю специальности проводится в предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно после изучения ПМ03 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождения стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

Пм 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных супов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных супов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных супов; -обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных супов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных супов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных супов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных супов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> практическая работа тестирование собеседование тестирование тестирование собеседование тестирование проверочная работа тестирование тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных супов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных супов 	<p>практическая работа</p> <p>проверочная работа</p> <p>тестирование</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих соусов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов; - правильность хранения сложных горячих соусов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих соусов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих соусов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих соусов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих соусов; -обоснованность выбора вариантов подачи сложных горячих соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих соусов. 	<p>практическая работа</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>проверочная работа</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>проверочная работа</p> <p>тестирование</p> <p>практическая работа</p> <p>проверочная работа</p> <p>тестирование</p>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра: - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из овощей, грибов, сыра; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении 	<p>практическая работа</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p>

	<p>блюд из овощей, грибов, сыра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей, грибов, сыра: -выбор оптимального режима для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из овощей, грибов, сыра: -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из овощей, грибов, сыра 	<p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>проверочная работа</p> <p>проверочная работа</p> <p>тестирование</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса 	<p>практическая работа</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>проверочная работа</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p> <p>тестирование</p>

	и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	проверочная работа тестирование проверочная работа проверочная работа тестирование
Промежуточный контроль		По МДК - экзамен По ПМ – экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с ФГОС СПО

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
применять коммуникативные умения;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 306 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 204 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 102 часов;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **техник- технолог**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ -04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа проект, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	10
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Раздел 1. Принципы организации производства приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	39	26	14		13		-
ПК 4.1	Раздел 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	45	30	12		15		-
ПК 4.2	Раздел 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	48	32	14		16		
ПК 4.3	Раздел 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении	54	36	20		18		
ПК 4.4	Раздел 5. Технология приготовления приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	120	80	40		40		
ПК 4.1, 4.2,	Производственная практика (по профилю	108						108

4.3, 4.4	специальности), часов							
	Всего:	414	204	100		102		108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ -04 Организация процесса 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, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел ПМ 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			414
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			306
Раздел 1. Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			26
Тема 1.1. Теоретические основы технологии производства мучных кондитерских изделий	Содержание		6
	1.	Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент кондитерской продукции	2
	2.	Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных хлебобулочных, кондитерских изделий	2
Тема 1.2. Организация производства предприятий по выпуску хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		12
	1.	Организация технологического процесса производства предприятий по производству мучных кондитерских изделий. Организация технологической линии производства мучных кондитерских изделий	2
	2	Технологическое оборудование и инвентарь. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование для производства сложных хлебобулочным изделий	2
	3	Технологическое оборудование и инвентарь. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование для производства сложных мучных кондитерских изделий	2
	Практические занятия		6
	1.	Составление производственной программы кондитерских цехов	2
	2.	Расчет сырья для выполнения производственной программы	2
	3	Расчет и подбор оборудования для кондитерского производства	2
	Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабриката	Содержание	
1.		Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления	2

в		сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Практические занятия		6
	1.	Расчет массы сырья, взаимозаменяемости	2
	2	Расчет муки с учетом влажности	2
	3	Оценка качества сырья	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			13
Задания для самостоятельной работы Разработка системы контроля за правилами приемки сырья Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов Правила оформления сопроводительных документов при приемке Виды и типы современного оборудования, применяемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции Технологические линии, выделяемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Освоение приемов рисования по заданию преподавателя Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Производственная практика			14
Виды работ Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте тестомеса, разделки и выпечки теста в производственных помещениях кондитерского цеха Работа с оборудованием, инвентарем кондитерского цеха Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел ПМ 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			30
Тема 2.1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		30
	1.	Классификация теста.	2
	2	Способы разрыхления теста,	2
	3	Процессы, происходящие при замесе, брожении теста	2
	4	Процессы происходящие при выпечке	2
	5	Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него.	2
	6	Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него.	2
	7	Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него.	2
	8	Технологический процесс приготовления слоеного дрожжевое тесто	2
	9	Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Практические занятия		4
	1	Составление схем приготовления сложных хлебобулочных изделий; составление технологических карт	2
	2	Проведение расчетов по формулам; оформление документации	2
	Лабораторные занятия		8

	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;.	2
	2	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2
	3	Принятие решения по организации процессов приготовления;	2
	4	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции Контроль качества готовой продукции из дрожжевого теста	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			15
Задания для самостоятельной работы Составление технологических карт. Составление технико-технологических карт Разработка мероприятий по оптимизации расходования сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Анализ ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Производственная практика Виды работ Участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба; Приобретение навыков расчёта сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Участие в контроле качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			22
Раздел ПМ 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			32
Тема 3.1 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		24
	1.	Ассортимент, характеристика мелкоштучных кондитерских изделий	2
	2	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2
	3	Технология приготовления печенья, пряников	2
	4	Технология приготовления кексовых изделий, ассортимент, определение качества	2
	5	Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения.	2
	6	Технологический процесс отделки , выпечки мелкоштучных изделий	2
	7	Контроль качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества; Органолептический метод определения ;	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет сырья с учетом норм взаимозаменяемости продуктов, расчет воды для замеса теста заданной влажности	2
	Лабораторные занятия		8
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов;	2
	2	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	2
	3	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря	2

	4	и технологического оборудования; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 3.2.	Содержание		8
Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	1	Ассортимент мучных кондитерских изделий пониженной калорийности, виды теста для мелкоштучных изделий	2
	2	Технологический процесс приготовления теста, разделка Выпечка изделий, проведение оценки качества	2
	Практические занятия		4
	1	Расчет сырья с учетом норм взаимозаменяемости продуктов,	2
	2	Расчет воды для замеса теста заданной влажности	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			16
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Составление технологических карт и технико-технологических карт Разработка мероприятий по оптимизации расходования сырья при ведении технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий , изделий пониженной калорийности Анализ ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий Виды современного оборудования, используемы при приготовлении Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			
Производственная практика Виды работ 1. Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных изделий 2. Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий 3. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.. Участие в контроле качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий			22
Раздел ПМ 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении			36
Тема 4.1.	Содержание		6
Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	1.	Виды сырья для отделочных полуфабрикатов. Подготовка к производству	2
	2.	Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов. помады	2
	Практическое занятие		2
	1.	Составление технологических карт, произведение расчетов по формулам	2
Тема 4.2.	Содержание		18
Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	1.	Кремы. Классификация кремов, особенности приготовления, процессы, происходящие при приготовлении, требования к качеству, использование, режим хранения.	2
	2	Суфле, зефир, желе: технология приготовления, использование, требования к качеству.	2
	3	Сахарные полуфабрикаты :Глазури, карамель кандир: технология приготовления, использование, требования к качеству, украшения из кандира. Фондант, изомальт	2
	4	Полуфабрикаты для украшения кондитерских изделий.	2

		Сахарная мастика Марципан,	
	5	Посыпки, шоколад: способы приготовления, использование, требования к качеству; украшения из посыпок и шоколада	2
	Практические занятия		2
	1.	Составление схем приготовления отделочных полуфабрикатов; составление технологических карт; проведение расчетов по формулам	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	2	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	2
	3	Принятие решения по организации процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 4.3. эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	Содержание		8
	1.	Основы эстетики и дизайна	2
	Практические занятия		6
	1	Рисование с натуры предметов домашнего обихода, растений	2
	2	Рисование с натуры предметов домашнего обихода, растений	2
	3	Рисование фруктов и овощей	2
Тема 4.4. Изготовление элементов художественно го декора	Содержание		4
	Лабораторные занятия		4
	1.	Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
	2.	Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов;	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. . Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении			18
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Составление технологических карт Составление технико-технологических карт Анализ ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении Виды современного оборудования, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач. Изготовление макетов тортов и пирожных с использованием сложных отделочных полуфабрикатов			

Производственная практика		22
Виды работ 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов в производственных помещениях кондитерского цеха; Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 2. Приобретение навыков расчета массы сырья для сложных отделочных полуфабрикатов; Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов 3. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		
Раздел ПМ 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		80
Тема 5.1 Технология приготовления пирожных	Содержание	22
	1. Бисквитные пирожные: Классификация, ассортимент пирожных	2
	2. Технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами	2
	3. Требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение.	2
	4. Песочные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления,	2
	5. Песочные пирожные. оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству.	2
	6. Слоеные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение.	2
	7. Заварные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	8. Белково- ореховые и миндальные пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	9. Крошковые пирожные. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
	Практические занятия	4
	1 Составление схем приготовления пирожных с использование различных отделочных полуфабрикатов;	2
	2 Составление технологических карт; проведение расчетов по формулам; оформление документации.	2
Тема 5.2 Технология приготовления праздничных тортов	Содержание	58
	1 Бисквитные торты. Ассортимент, технологический процесс приготовления,	2
	2 Бисквитные торты оформление отделочными полуфабрикатами,	2
	3 Бисквитные торты требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение.	2
	4 Песочные торты. Ассортимент, технологический процесс приготовления.	2
	5 Песочные торты оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству.	2
	6 Слоеные торты. Ассортимент, технологический процесс приготовления,	2

7	Слоеные торты. оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
8	Белковые торты Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
9	миндальные торты Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
10	крошковые торты Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
11	Фирменные торты и пирожные Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление отделочными полуфабрикатами, требования к качеству, упаковка, транспортировка, хранение	2
12	Национальные сложные мучные кондитерские изделия	2
Практические занятия		10
1	Разработка новых видов кондитерских изделий.	4
2	Разработка новых видов кондитерских изделий.	4
3	Оформление технологической документации.	2
Лабораторные занятия		26
1	Технология приготовления бисквитных пирожных и праздничных тортов Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	4
2	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов;	2
3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
4	Технология приготовления песочных пирожных и праздничных тортов Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
5	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	4
6	Технология приготовления слоеных, заварных пирожных и праздничных тортов Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2
7	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	4
8	Технология приготовления белковых, крошковых, миндальных пирожных и праздничных тортов Органолептическая оценка качества продуктов; подготовка к производству Технологический процесс изготовления элементов художественного декора сложных отделочных полуфабрикатов	2

9	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления элементов художественного декора из сложных отделочных полуфабрикатов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	4
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		40
Задания для самостоятельной работы Составление схем приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Виды современного оборудования, используемы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Составление технологических карт. Составление технико-технологических карт Ознакомление с ассортиментом выпеченных и отделочных полуфабрикатов для праздничных тортов Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и рекомендации по расширению ассортимента в кондитерских цехах предприятий общественного питания Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение ситуационных задач.		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1 Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению пирожных и тортов в производственных помещениях кондитерского цеха; Приобретение навыков расчета сырья для приготовления пирожных и тортов 2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению пирожных и праздничных тортов; 3. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных пирожных и праздничных тортов; 4. Разработка ассортимента пирожных и праздничных тортов; Участие в контроле качества и безопасности подготовки сырья пирожных и праздничных тортов		28
Всего		414

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ04;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.

Оборудование лаборатории: **учебный кондитерский цех:**

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ04;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г. №2300/1-1.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. М: Маркетинг, 2000.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ. М., 2001.
4. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
6. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Стандарты

1. ГОСТ Р 50764-2008. «Услуги общественного питания. Общие требования».
2. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
4. ОСТ 28-1-2008. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. ГОСТ Р 50935-2008. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 328 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)
3. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
4. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб. для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).
5. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнецова. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО) :
6. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012;
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2011.-373 с.- (СПО).
8. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - 14-е изд. - Санкт-Петербург : Профи, 2012. - 296 с.
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 930 с. : ил.
10. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.

Журналы:

«Гастрономъ»
«Питание и общество»
«Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.restorator.ru
3. <http://kulynariya.ru/torty/>
4. <http://edimort.blogspot.ru/>
5. <http://images.yandex.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях. Учебная практика организуется в учебной лаборатории. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.04.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, которая проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование по профилю данного модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав:

- высшее образование соответствующей профессиональной сферы;
- практический опыт работы на производственных предприятиях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ 04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; ассортимент сложных хлебобулочных характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных; основные критерии оценки качества теста; --методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -практическая работа; - лабораторная работа; -собеседование; <p>Практическая работа</p> <p>собеседование</p> <p>Практическая работа</p> <p>тестирование</p>

	<p>определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных,</p> <p>-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>-полнота и грамотность оформления технологической документации;</p> <p>-самостоятельность и правильность разработки рецептуры;</p>	тестирование
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>собеседование</p> <p>тестирование</p> <p>лабораторная работа</p> <p>Собеседование</p> <p>тестирование</p>

	<p>мучных кондитерских изделий</p> <p>-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>-полнота и грамотность оформления технологической документации;</p>	Отчет по практике
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>- демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</p>	<p>Собеседование</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Тестирование</p> <p>собеседование</p>
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении	<p>-демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</p> <p>-демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря</p> <p>-демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Собеседование</p> <p>Практическая работа</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Отчет по ЛР</p> <p>Собеседование</p> <p>Собеседование</p> <p>тестирование</p>

Промежуточный контроль		По ПМ – экзамен (квалификационный) По МДК - экзамен
------------------------	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС, утвержденными в 2014 г. и Законом РФ «Об образовании» № 273 по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **360** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **72** часа;

учебной практики – **36** часов;

производственной практики – **108** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05

Код Профессио-нальных компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятел ьная работа обучающего ся		Учеб ная, часов	Производ ственная (по профилю специальности), ** Часов
			Всего, часов	в т.ч. лаборато рные работы и практиче ские занятия, часов	в т.ч., куро вая работ а (прое кт), часов	Всег о, часо в	в т.ч., куро вая работ а (прое кт), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК5.1, 5.2	Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов	57	26	10		13		18	-
ПК 5.1	Раздел 2. Технология приготовления сложных холодных десертов	105	66	36		33		6	-
ПК 5.2	Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих десертов	90	52	24		26		12	-
ПК 5.1, 5.2	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	108							108
Всего:		360	144	70	-	72	-	36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК 05. 01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			216
Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов			26
Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		8
	1	Пищевая ценность и характеристика сырья для сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов; Характеристика сырья; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных десертов.	2
	2	Классификация, ассортимент сложных десертов. Классификация сложных холодных и горячих десертов; Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных холодных десертов.	2
	2.	Расчет пищевой и энергетической ценности сложных горячих десертов.	2
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		10
	1.	Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложных десертов.	2
	2.	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	3.	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	Практические занятия		4
	1.	Оформление документации при приемке сырья.	2
	2.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2
Тема 1.3. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		8
	1.	Технологическое оборудование и инвентарь. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	4
	2.	Организация технологической линии. Размещение технологического оборудования;	2
	3.	Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов	2
	Практические занятия		2

	1.	Расчет оборудования для приготовления десертов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов Виды и типы современного немеханического оборудования, применяемые при приготовлении сложных холодных и горячих десертов Технологические линии, выделяемые при приготовлении сложных холодных и горячих десертов в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Составление схем приготовления Выполнение рефератов по заданию преподавателя.			13
Учебная практика Виды работ 1.Классификация сложных холодных и горячих десертов. 2.Расчет производственной программы предприятия. 3.Составление плана-меню предприятия 4.Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости. 5. Расчет количества работников. 6. Подбор оборудования. Расчет полезной и общей площади. 7. Расчет количества порций сложных холодных десертов из имеющихся продуктов. 8. Расчет количества порций сложных горячих десертов из имеющихся продуктов			18
Производственная практика Виды работ 1.Анализ организации производства предприятия 2. Участие в приемке и органолептической оценке качества продуктов 3. Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования			24
Раздел 2 Технология приготовления сложных холодных десертов.			66
Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	Содержание		14
	1.	Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Методы приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов и компотов десертов; Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	2

	2.	Способы оформления и отпуска сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов	2
	3.	Контроль качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Способы сервировки и подача сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Техника подачи сложных холодных десертов: фруктовых из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	2
	4.	Контроль качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Способы сервировки и подача сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Техника подачи сложных холодных десертов: фруктовых из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов	2
	Лабораторные занятия		4
	1.	Приготовление компотов Органолептическая оценка качества продуктов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов;	2

	2.	Приготовление компотов Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов.	Содержание		24
	1.	Технологический процесс приготовления сложных холодных желированных десертов. Методы приготовления сложных холодных желированных десертов. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов: бланманже, муссов, самбуков, кремов (крема ванильного с фруктами) и др. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных желированных десертов;	2
	2.	Способы оформления и отпуска сложных холодных желированных десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.	2
	3.	Контроль качества готовых сложных холодных желированных десертов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных желированных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных желированных десертов.	2
	4.	Способы сервировки и подача сложных холодных желированных десертов. Правила сервировки при подаче сложных холодных желированных десертов; Техника подачи сложных холодных желированных десертов.	2
	Практические занятия		4
	1.	Контроль полноты вложения сырья для приготовления киселей	2
	2.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении кремов	2
	Лабораторные занятия		12
	1.	Приготовление сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов. Органолептическая оценка качества продуктов.	2

	2.	Приготовление сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов.	2
	3.	Приготовление сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных желированных десертов: киселей, желе, муссов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	4.	Приготовление сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов. Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	5.	Приготовление сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов.	2
	6.	Приготовление сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных желированных десертов: самбуков, кремов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.3. Технологии приготовления замороженных десертов.	Содержание		14
	1.	Технологический процесс приготовления замороженных десертов. Методы приготовления замороженных десертов; Технология приготовления сложных холодных замороженных десертов: мягкое мороженое с различными наполнителями, сорбетто, гранито, парфе, щербета и др.; Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи замороженных десертов; Требования к безопасности хранения замороженных десертов.	2
	2.	Способы оформления и отпуска замороженных десертов. Варианты оформления и техника декорирования замороженных десертов.	2

	3.	Контроль качества готовых замороженных десертов. Основные критерии оценки качества готовых замороженных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества замороженных десертов.	2
	4.	Способы сервировки и подача замороженных десертов. Правила сервировки при подаче замороженных десертов; Техника подачи замороженных десертов.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление сложных замороженных десертов. Органолептическая оценка качества продуктов;	2
	2.	Приготовление сложных замороженных десертов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления замороженных десертов.	2
	3.	Приготовление сложных замороженных десертов. Принятие решения по организации процессов приготовления замороженных десертов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции замороженных десертов.	2
Тема 2.4. Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	Содержание		14
	1.	Технологический процесс приготовления десертов на основе сливок и сыра Методы приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра: чизкейка, тирамису и др.; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	2.	Способы оформления и отпуска. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2

	3.	Контроль качества готовых десертов на основе сливок и сыра. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Способы сервировки и подача десертов Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Техника подачи сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	Практические занятия		2
	1.	Составление схем приготовления блюд. Проведение расчетов	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление сложных холодных десертов на основе сливок и сыра Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2.	Приготовление сложных холодных десертов на основе сливок и сыра Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	2
	3.	Приготовление сложных холодных десертов на основе сливок и сыра Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Технология приготовления сложных холодных десертов Виды и типы современного немеханического оборудования, применяемые при приготовлении сложных холодных десертов Выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя			33
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление сложных холодных десертов, составление нормативной документации.			6
Производственная практика Виды работ 1. Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов 2. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала 3. Приготовление сложных холодных десертов с применением различных способов и приемов приготовления. 4. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных десертов. 5. Оформление технологической документации по сложным холодным десертам 6. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.			48

Раздел 3 Технология приготовления сложных горячих десертов.		52
Тема 3.1. Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы	Содержание	20
	1. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Методы приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы; Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы: блинчиков, овощных кексов, гурьевской каши, пудингов, шарлотки, маффинов, халвайтеров, клафути и др.;	2
	2. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов из муки и крупы; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих десертов из муки и крупы; Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	3. Способы оформления и отпуска. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	4. Контроль качества готовых сложных горячих десертов из муки и крупы. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов из муки и крупы; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	5. Способы сервировки и подача сложных горячих десертов из муки и крупы. Правила сервировки при подаче сложных горячих десертов из муки и крупы; Техника подачи сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	Практические занятия	4
	1. Контроль полноты вложения сырья при приготовлении горячих десертов из муки и крупы	2
	2. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов из муки и крупы	2
	Лабораторные занятия	6
	1 Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2. Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов из муки и крупы.	2
	3. Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 3.2. Технология	Содержание	20

приготовления сложных горячих фруктовых десертов	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих фруктовых десертов. Методы приготовления сложных десертов; Технология приготовления сложных десертов: фрукты запеченные, жаренные в тесте, фаршированные, фламбированные; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных десертов.	2
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных десертов; Требования к безопасности хранения сложных десертов.	2
	3.	Способы оформления и отпуска. Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов.	2
	4.	Контроль качества готовых фруктовых десертов. Основные критерии оценки качества готовых сложных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных десертов.	2
	5.	Способы сервировки и подача десертов Правила сервировки при подаче сложных десертов. Техника подачи сложных десертов	2
	Практические занятия		4
	1.	Контроль полноты вложения сырья при приготовлении горячих десертов из фруктов	2
	2.	Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих фруктовых десертов.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Приготовление сложных горячих фруктовых десертов Органолептическая оценка качества продуктов.	2
	2.	Приготовление сложных горячих фруктовых десертов Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных горячих фруктовых десертов	2
	3.	Приготовление сложных горячих фруктовых десертов Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих фруктовых десертов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 3.3. Сложные		Содержание	12

горячие десерты из шоколада	1.	Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов из шоколада. Методы приготовления сложных горячих десертов из шоколада; Технология приготовления сложных горячих десертов из шоколада: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю и др.; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов из шоколада; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов из шоколада; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих десертов из шоколада; Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов из шоколада.	2
	2.	Способы оформления и отпуска. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из шоколада.	2
	3.	Контроль качества готовых сложных горячих десертов из шоколада. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов из шоколада; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов из шоколада.	2
	4.	Способы сервировки и подача десертов. Правила сервировки при подаче сложных горячих десертов из шоколада. Техника подачи сложных горячих десертов из шоколада	2
	Практические занятия		4
	1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов	2
	2.	Приемы оформления сложных горячих десертов	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Технология приготовления сложных горячих десертов. Виды и типы современного немеханического оборудования, применяемые при приготовлении сложных горячих десертов. Выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач. Выполнение рефератов по заданию преподавателя			26
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы, составление нормативной документации. 2. Приготовление сложных горячих десертов из фруктов, составление нормативной документации.			12

Производственная практика Виды работ: 1.Принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала 2.Приготовление сложных горячих десертов с применением различных способов и приемов приготовления 3. Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. 4. Оформление технологической документации по сложным горячим десертам. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.	36
Всего	360

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цех;

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебный кулинарный цех:

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- 1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
3. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
4. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнецова. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО)
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
6. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учебник / М.И. Белошапка – М.: Издательский центр «Академия», 2006
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия», 2011
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общепита и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2009
6. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 2007
65. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010
7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 930 с. : ил.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

«Гастрономъ»
«Питание и общество»
«Ресторанные ведомости»
«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

http://www.otveday.ru/recipes_list/65/
<http://go.mail.ru/search>
http://www.gastronom.ru/main_recipe.aspx
<http://spb-tei.ru/cell11.html>
<http://www.mirdesrta.ru/>
<http://supercook.ru/zz220-08.html>
<http://www.sgotov.com/content/blogcategory/31/166/>
<http://homefamily.rin.ru/cgi-bin/show.pl?id=3345>
<http://slbl.ru/>
http://www.pokushay.ru/vipechka_i_decerti/decrti/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях. Учебная практика организуется в учебной лаборатории. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.01.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, которая проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля. Производственная практика проводится концентрированно после изучения модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав:

- высшее образование соответствующей профессиональной сферы;
- практический опыт работы на производственных предприятиях.

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

ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных	<i>практическая работа</i> <i>тестирование</i> <i>тестирование</i> <i>тестирование</i>

	<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных десертов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных холодных десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных десертов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов 	<p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>проверочная работа</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p>
<p>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов; - соблюдение температурного режима приготовления сложных горячих десертов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих десертов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных горячих десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих десертов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов 	<p><i>практическая работа</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>проверочная работа</i></p> <p><i>тестирование</i></p> <p><i>тестирование</i></p>

Промежуточный контроль		По МДК – экзамен По ПМ – экзамен (квалификационный)
------------------------	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Отчет по практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Отчет по практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Отчет по практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Отчет по практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Отчет по практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Отчет по практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Отчет по практике

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Отчет по практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Отчет по практике

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.0210 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникума.

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

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

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);

дисциплинарные процедуры в организации;
 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
 нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
 формы документов, порядок их заполнения;
 методику расчета выхода продукции;
 порядок оформления табеля учета рабочего времени;
 методику расчета заработной платы;
 структуру издержек производства и пути снижения затрат;
 методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 321 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности..
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компет	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная

ений			Всего, часов	в т.ч. практич еские занятия часов	в т.ч., курсов ая работ, часов	Всего , часов	в т.ч., курсов ая работа, часов		(по профи лю специа льност и),
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.2, 6.3, 6.4	Раздел 1. Организация деятельности структурного подразделения	122	72	28	-	36	-	14	-
ПК 6.1	Раздел 2. Организация экономической работы в структурном подразделении	146	88	40		44		14	-
ПК 6.5	Раздел 3. Оформление учетно- отчетной документации	53	30	10		15		8	-
	Производствен ная практика (по профилю специальности), часов	-							-
	Всего:	321	190	78	-	95	-	36	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
ПМ 06. Организация работ в подразделении организации			321
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			321
Раздел 1. Организация деятельности структурного подразделения			72
Тема 1.1 Системный подход в менеджменте	Содержание		4
	1	Системный подход в менеджменте. Организация как открытая система управления. Факторы, воздействующие на организацию.	2
	Практические занятия		2
	1	Проведение SWOT – анализа организации.	2
Тема 1.2 Цели и функции менеджмента	Содержание		4
	1	Цели и функции менеджмента.	2
	Практические занятия		2
	1	Разработка системы целей структурного подразделения (бригады), специфических функций технолога.	2

Тема 1.3 Организационные структуры управления	Содержание		4
	1	Организационные структуры управления.	2
	Практические занятия		2
	1	Анализ организационной структуры управления предприятия общественного питания	2
Тема 1.4 Методы управления	Содержание		8
	1	Методы управления, их классификация. Экономические и социально - психологические методы управления.	2
	2	Организационно-распорядительные методы управления. Методы дисциплинарного и правового воздействия. Дисциплинарные процедуры в организации.	2
	Практические занятия		4
	1	Анализ ситуаций по применению методов управления	2
	2	Разработка системы дисциплинарных процедур для предприятия общественного питания	2
Тема 1.5 Процесс менеджмента	Содержание		24
	1	Процесс менеджмента как последовательное осуществление функций управления. Особенности стратегического и тактического планов.	2
	2	Процесс организации и делегирования полномочий на предприятии общественного питания	2
	3	Положение об отделе и должностная инструкция технолога общественного питания: сущность, значение, содержание, порядок разработки и утверждения.	2
	4	Мотивация в системе управления предприятием общественного питания.	2
	5	Контроль в системе управления предприятием общественного питания.	2
	6	Информация в системе управления предприятием общественного питания.	2
	7	Информационная система предприятия общественного питания	2
	8	Управленческие решения в системе управления предприятием общественного питания.	2
	Практические занятия		8
	1	Разработка должностной инструкции технолога общественного питания	2
	2	Разработка системы мотивации сотрудников предприятия общественного питания.	2
	3	Разработка системы контроля за деятельностью подчиненных на предприятии общественного питания.	2
	4	Деловая игра «Принятие управленческих решений на предприятии общественного питания»	2
	Содержание		16
Тема 1.6 Руководство трудовым коллективом	1	Трудовой коллектив предприятия общественного питания.	2
	2	Управление персоналом организации и структурного подразделения. Состав и структура персонала.	2
	3	Основные подсистемы работы с персоналом: набор, отбор, адаптация, обучение персонала. Движение персонала.	2
	4	Оценка и аттестация персонала.	2
	5	Организационная культура предприятия общественного питания.	2
	Практические занятия		6
	1	Разработка содержания правил внутреннего трудового распорядка.	2
	2	Разработка критериев и методов оценки персонала.	2
	3	Разработка содержания организационной культуры.	2

Тема 1.7 Организация труда руководителя (специалиста)	Содержание		12
	1	Особенности управленческого труда. Научная организация управленческого труда.	2
	2	Организация рабочих мест руководителей, специалистов, работников. Планировки помещений.	2
	3	Содержание труда руководителя (специалиста).	2
	4	Собрания, совещания, заседания. Порядок подготовки и проведения	2
	Практические занятия		4
	1	Разработка планировок рабочих мест специалистов	2
	2	Проведение совещания, собрания	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Организация деятельности структурного подразделения			
Задания для самостоятельной работы			36
Анализ организационно-распорядительной документации предприятия Определение ключевых факторов успеха организации Анализ распределения полномочий в организации Анализ информационной системы организации Разработка управленческих решений на основе ситуаций. Оценка уровня социально-психологического климата в коллективе. Разработка мероприятий по управлению неформальными группами. Анализ эффективности применения различных стилей руководства Разработка телефонного диалога по предложенной ситуации Анализ состава персонала организации Анализ источников набора персонала Разработка программы адаптации персонала. Разработка мероприятий по сокращению текучести кадров Разработка планировок офисных помещений. Разработка мероприятий по регулированию условий труда на рабочем месте. Анализ использования рабочего времени сотрудниками организации Разработка техники личной работы по различным видам деятельности. Оценка уровня оснащенности рабочих мест специалистов техническими средствами управления			
Учебная практика			14
Виды работ			
Разработка системы личных качеств руководителя Разработка плана работы подразделения Разработка системы делегирования полномочий Анализ эффективности системы контроля Разработка плана личной работы руководителя Деловая игра «Рабочий день руководителя».			
Раздел ПМ 2. Организация экономической работы в структурном подразделении			88
Тема 2.1. Производственная программа и план товарооборота	Содержание		30
	1	Показатели деятельности предприятий общественного питания, их экономическая характеристика. Производственная мощность предприятия и пропускная способность зала; их расчет и анализ, резервы повышения эффективности использования.	2
	2.	Основные тенденции развития товарооборота; показатели плана оборота розничной торговли, их характеристика и балансовая увязка. Товарооборот предприятий общественного питания, его классификация по видам реализуемой продукции. Продукция собственного производства и покупные товары. Блюдо как единица измерения основной продукции собственного производства. Отчетность о товарообороте общественного питания, источники данных для ее составления.	2

	3	Товарные запасы и оборачиваемость средств, вложенных в товарные запасы.	2
	4	Понятие сырья в общественном питании и его классификация. Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания потребительской кооперации. Источники снабжения сырьем	2
	5	Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания. Значение и задачи анализа оборота общественного питания. Экономическая информация, используемая при анализе.	2
	6	Анализ выполнения плана реализации собственной продукции и покупных товаров, заданий по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий. Анализ расхода продуктов. Расчет степени охвата населения услугами общественного питания.	2
	7	Производственная программа, товарооборот. Методы расчета численности потребителей, пользующихся услугами предприятий питания.	2
	8	Планирование товарооборота общественного питания и оборота по выпуску продукции собственного производства. Экономическое обоснование плана оборота и выпуска блюд. Расчет выпуска и реализации блюд.	2
	9	Методика планирования оборота по реализации обеденной и другой продукции собственного производства, покупных товаров по отдельным предприятиям. Нормирование товарных запасов	2
	10	Планирование снабжения предприятий общественного питания. Продуктовый баланс.	2
	Практические занятия		10
	1.	Решение задач по расчету и анализу производственной мощности предприятия и пропускной способности зала.	2
	2	Решение задач по анализу производственной программы и оборота общественного питания	2
	3	Решение задач по анализу запасов сырья, товаров и расхода продуктов	2
	4	Решение задач по планированию производственной программы и товарооборота	2
	5	Разработка организационно-оперативных мероприятий по выполнению плана выпуска продукции и оборота общественного питания. Роль технолога в этой работе.	2
Тема 2.2 Труд и на предприятиях питания и его оплата	Содержание		20
	1	Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Понятие о нормировании труда. Эффективность и производительность труда. Сущность заработной платы в условиях рыночной экономики. Государственное регулирование оплаты труда.	2
	2	Основные принципы организации заработной платы на предприятиях. Тарифная система оплаты труда. Использование тарифной системы в предприятиях питания. Выбор форм и систем оплаты труда. Построение систем премирования. Доплаты и надбавки. Индивидуализация условий материального стимулирования труда	2
	3	Оплата труда различных категорий работников в предприятиях питания.	2
	4	Анализ показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	2
	5	Планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	2
	Практические занятия		10

	1	Решение задач по начислению заработной платы работникам кухни и торгового зала.	2
	2	Решение задач по начислению заработной платы руководящим работникам, специалистам и служащим общественного питания.	2
	3	Решение задач по анализу показателей по труду и заработной плате	2
	4	Решение задач по планированию показателей по труду и заработной плате	2
	5	Решение задач по формированию расходов на оплату труда в предприятиях общественного питания	2
Тема 2.3 Расходы предприятий питания	Содержание		18
	1	Экономическая характеристика затрат общественного питания. Сущность издержек обращения и производства в общественном питании и их классификация. Показатели эффективности затрат в общественном питании и их характеристика. Факторы, влияющие на уровень расходов в общественном питании. Значение экономии расходов в рыночной экономике. Роль технолога общественного питания в осуществлении режима экономии.	2
	2	Показатели, используемые при анализе издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек. Анализ расходов в предприятиях питания по общему уровню.	2
	3	Анализ расходов в предприятиях питания по статьям затрат	2
	4	Порядок планирования расходов общественного питания. Методика планирования расходов по отдельным статьям и в целом по предприятию общественного питания.	2
	Практические занятия		10
	1	Решение задач по анализу расходов общественного питания по общему объему	2
	2	Решение задач по анализу расходов по основным статьям	2
	3	Решение задач по расчету плана расходов по основным статьям затрат	2
	4	Решение задач по расчету плана расходов по общему объему в целом по предприятию	2
	5	Решение задач ситуационного характера по анализу и планированию расходов общественного питания по предприятию.	2
Тема 2.4 Ценообразование, себестоимость, доходы, прибыль и рентабельность	Содержание		20
	1	Цена: понятие, сущность, ее функции в условиях рыночных отношениях. Классификация цен на товары и услуги. Рыночный механизм ценообразования. Виды цен. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Порядок формирования цены на предприятиях общественного питания. Себестоимость продукции и услуг общественного питания: понятие, структура, виды.	2
	2	Доходы: понятие, сущность, источники образования. Информация о доходах, ее содержание и обобщение. Факторы, влияющие на доходы предприятий общественного питания. Анализ доходов предприятий общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания.	2
	3	Прибыль: понятие, экономическое содержание и назначение, функции, источники формирования. Рентабельность: понятие,	2

		виды, методика расчета. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	
	4	Анализ прибыли предприятий общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания.	2
	5	Экономическое обоснование величины доходов и прибыли предприятий общественного питания на планируемый период.	2
	Практические занятия		10
	1	Решение задач по порядку ценообразования на продукцию общественного питания	2
	2	Решение задач по анализу валовых доходов предприятий питания. Разработка мероприятий по повышению доходности предприятий общественного питания.	2
	3	Решение задач по анализу прибыли предприятий питания. Разработка мероприятий по повышению прибыли предприятий общественного питания.	2
	4	Решение задач по расчету плана валовых доходов общественного питания	2
	5	Решение задач по расчету плана прибыли общественного питания.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Организация экономической работы в структурном подразделении			44
<p align="center">Задания для самостоятельной работы</p> <p>Решение задач по расчету производственной мощности кухни и пропускной способности зала, эффективности их использования.</p> <p>Решение практических ситуаций по анализу оборота и выпуска продукции, расходу сырья по предприятию питания.</p> <p>Разработка мероприятий по повышению эффективности использования мощности, пропускной способности, выполнению плана оборота и выпуска продукции.</p> <p>Подбор статистического материала по развитию оборота розничной торговли и оборота общественного питания, выявление сложившихся тенденций его развития в условиях рынка.</p> <p>Работа с инструкцией по определению товарооборота предприятий питания.</p> <p>Работа с литературой по изучению местных источников снабжения предприятий общественного питания сырьем</p> <p>Разработка организационно-оперативных мероприятий, направленных на развитие оборота розничных торговых предприятий и предприятий питания</p> <p>Изучение Положения об оплате труда работников потребительского общества.</p> <p>Выполнение расчетов по анализу и планированию показателей по труду и заработной плате.</p> <p>Разработка организационно-экономических мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности труда работников сферы товарного обращения и рациональное использование средств на оплату труда.</p> <p>Работа с основной и дополнительной литературой по разработке мероприятий, направленных на повышение производительности труда и экономию средств на оплату труда.</p> <p>Знакомство с информацией о количественном и качественном составе кадров работников системы АКПС.</p> <p>Решение задач по анализу и составлению плана расходов по статьям и общему объему по предприятию питания.</p> <p>Работа с литературой по проблеме снижения расходов в общественном питании.</p> <p>Решение задач по анализу и расчету плана валового дохода и прибыли в общественном питании.</p> <p>Разработка мероприятий по повышению доходности и прибыльности предприятий питания.</p> <p>Ознакомление с расчетом продажных цен на отдельные блюда в столовой техникума.</p>			
Учебная практика			14
Виды работ			

Решение ситуаций по анализу выполнения производственной программы и оборота предприятия питания			
Решение ситуаций по составлению производственной программы и плана оборота предприятия питания			
Решение ситуаций по анализу расхода сырья и продуктов, расчету потребности в сырье			
Решение ситуаций по анализу показателей по труду и заработной плате, издержек предприятий питания			
Решение ситуаций по планированию отдельных статей издержек предприятий питания			
Решение ситуаций по анализу доходов и прибыли предприятий питания			
Решение ситуаций по расчету плана доходов и прибыли			
Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации		30	
Тема 3.1	Содержание	30	
Ведение учетно-отчетной документации	1	Понятие учета, его виды, требования, характеристика учетных измерителей. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств. Задачи и основы организации бухгалтерского учета производства продукции и товарооборота. Особенности учета в организациях общественного питания.	2
	2	Понятие бухгалтерского баланса, его назначение. Виды балансов. Структура баланса. Содержание статей актива и пассива баланса.	2
	3	Понятие, виды и структура бухгалтерских счетов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности. Порядок записи по счетам. Корреспонденция счетов.	2
	4	Понятие, назначение и классификация документов. Требования к составлению документов. Понятие, назначение и классификация учетных регистров. Порядок исправления ошибочных записей в учетных регистрах.	2
	5	Правила ведения кассовых операций в РФ. Порядок оформления кассовых операций. Отчетность кассира. Синтетический учет операций по кассе.	2
	6	Понятие и структура цены, наценка, порядок ее установления. Принципы калькулирования продажных цен на готовую продукцию.	2
	7	Учет поступления сырья на предприятиях общественного питания. Порядок приемки продуктов по количеству и качеству, документальное оформление приемки. Порядок учета сырья и товаров кладовой, документальное оформление операций по отпуску из кладовой сырья. Понятие естественной убыли, порядок списания сумм естественной убыли. Синтетический учет движения товаров. Отчетность заведующего складом (кладовщика). Организация натурально-стоимостного учета сырья, товаров и тары на складе (в кладовой).	2
	8	Порядок учета сырья в производстве. Документальное оформление и учет операций кухни, обеденного зала и буфета. Отчетность материально-ответственных лиц кухни и буфета. Контрольные функции бухгалтера при приемке, проверке и обработке отчетов материально-ответственных лиц.	2
	9	Документальное оформление и синтетический учет выпуска готовых изделий. Понятие товарооборота. Документальное оформление и синтетический учет реализации готовой продукции. Порядок определения финансовых результатов от реализации продукции. Инвентаризация сырья и продукции: понятие, значение, порядок проведения и документальное оформление.	2
	10	Основные положения по оплате труда работников организаций	2

		общественного питания. Учет использования рабочего времени, формы и системы оплаты труда. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	
	Практические занятия		10
	1	Составление плана-меню и калькуляционной карточки	2
	2	Составление отчетов материально ответственных лиц	2
	3	Решение ситуационных задач по учету выпуска и реализации готовой продукции	2
	4	Выполнение работ по оформлению инвентаризации имущества и обязательств	2
	5	Оформление табеля учета рабочего времени	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Оформление учетно-отчетной документации			15
Составление конспекта по вопросу «Составление калькуляционного расчета на кондитерские изделия». Составление кассовых документов, запись их в кассовую книгу Составление бухгалтерской отчетности. Составление отчетов материально-ответственных лиц Оформление учетно-отчетных документов Расчет выхода продукции в ассортименте Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией Анализ правильности оформления учетно-отчетной документации			
Учебная практика Виды работ 1. Составление плана-меню и калькуляционной карточки 2. Составление отчетов материально ответственных лиц 3. Решение ситуационных задач по учету выпуска и реализации готовой продукции 4. Выполнение работ по оформлению инвентаризации имущества и обязательств			8
Всего			321

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

интерактивная доска,

компьютер,

технические средства управления,

калькуляторы,

цифровые компоненты УМК,

учебно-методические материалы,

наглядные пособия.

принтер,

проектор,

экран,

программное обеспечение: Microsoft Word, Excel,

справочно-правовые системы Консультант плюс, Гарант,

цифровые коллекции наглядных пособий.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится рассредоточено в учебном кабинете .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Законодательные акты:

Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 1 от 30.11.1994 № 51-ФЗ, часть 2 от 26.01.1996 №14-ФЗ (в действующей редакции)

Федеральный закон “Об акционерных обществах” [Текст]: офиц. текст: [принят Гос. Думой 26 декабря 1995, № 208-ФЗ]

Федеральный закон “Об обществах с ограниченной ответственностью” [Текст]: офиц. текст: [принят Гос. Думой 08 февраля 1998 № 14-ФЗ]

Федеральный закон “О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ» [Текст]: офиц. текст: [принят Гос. Думой от 19.июня.1997]. – М.: Гросс – Медиа, 2012

Основные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.- Доступ в ЭБС Юрайт.
3. Иванова, И. А. Менеджмент [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. А. Иванова. А. М. Сергеев. - Москва : Юрайт, 2017. - 305 с. - (Проф. образование)
4. Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 313 с. - (Проф. образование)
5. Космин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Космин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Космина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО. Экономика и управление)
6. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2016. — 448 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».
7. Менеджмент. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2016. — 246 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».
8. Менеджмент [Текст] : учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с.
9. Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 334 с. - (Проф. образование).
10. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 656с.
11. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Фридман. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 464 с. – ЭБ библиотеки БКТ

Дополнительные источники:

1. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с. – ЭБС «Юрайт».
2. Михненко П. А. Теория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / П. А. Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : МФПУ "Синергия", 2014
3. Грачев С.М. Сборник должностных инструкций.[Текст]: учебное пособие/ Грачев С.М. – М.: Проспект, 2011

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org>
<http://www.aup.ru>
<http://www.connect.ru>
<http://www.elitarium.ru>
<http://www.geizer.ru>
<http://www.retailclub.ru>
<http://www.psychologist.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Данному модулю предшествует изучение дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», профессиональных модулей «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Учебная практика проводится рассредоточено и предусмотрена по каждому разделу модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: занятия проводятся преподавателями, имеющими высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководство практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и аттестацию по профилю данного модуля и опыт педагогической деятельности не менее 5 лет, прохождение стажировки не реже одного раза в 3 года.

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

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность расчета основных плановых показателей деятельности организации	Практическая работа
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Обоснованность распределения работы между исполнителями Своевременность и аргументированность составления плана работы	Практическая работа
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Своевременность и точность выполнения работ исполнителями Соответствие порученной работы особенностям личности	Практическая работа
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Обоснованность выбора методов контроля и оценки Соответствие методов контроля и оценки выполняемой деятельности	Практическая работа
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правильность оформления учетно-отчетной документации	Практическая работа
Промежуточный контроль по модулю экзамен квалификационный Промежуточный контроль по МДК -Экзамен		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Кейс
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Кейс
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Своевременность и аргументированность принятия решений	Кейс

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Своевременность и результативность поиска информации	<i>Кейс</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность подбора средств поиска информации	<i>Практическая работа</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Правильность подбора средств общения с коллегами	<i>Практическая работа</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	<i>Практическая работа</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	<i>Практическая работа, кейс</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Правильность подбора методов выполнения работ	<i>Практическая работа</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВДП) **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.

ПК 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции

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

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

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

уметь:

проверять качество сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий;

оценивать качество готовой продукции;

выбирать способы хранения готовой продукции.

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий;
 правила проведения бракеража;
 способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции;
 правила хранения и требования к качеству;
 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 432 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 72 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2	Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия
ПК 7.3	Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1,7.3	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	81	42	14		21		8	
ПК 7.2-7.3	Раздел 2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий	181	102	56		51		28	
ПК 7.1-7.3	Производственная практика	180							180
Всего:		432	144	70		72		36	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
1	2	3
Раздел ПМ 07		
МДК 07.01. Обработка сырья и приготовление готовой кулинарной продукции		
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов		42
Тема 1.1. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов	Содержание	16
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов	2
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени	2
	4. Технологический процесс обработки грибов.	2
	Практические занятия	2

	1.	Оценка качества овощей, решение ситуационных задач	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов.	2
	2.	. Разработка ассортимента полуфабрикатов из капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени, грибов.	2
	3	Оценка качества полуфабрикатов из овощей	2
Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом	2
	3.	Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки	2
	4.	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья	2
	Практические занятия		2
	1.	Оценка качества поступившей рыбы, решение ситуационных задач	2
Тема 1.3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	Содержание		10
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	2
	2.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов	2
	3.	Технологический процесс приготовления натуральной и котлетной массы, процесс приготовления полуфабрикатов	2
	4.	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование	2
	Практические занятия		2
	1.	Оценка качества мясного сырья, расчет сырья, выхода полуфабрикатов	2
Тема 1.4. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	Содержание		6
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	2
	Практические занятия		2
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, дичи, мяса кролика. Проведение оценки качества и безопасности полуфабрикатов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов			21

Примерная тематика домашних заданий			
Разработка системы контроля за правилами приемки сырья Оценка уровня качества поступившего сырья, продуктов Правила оформления сопроводительных документов при приемке Виды и типы современного механического оборудования, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Технологические линии, выделяемые при приготовлении полуфабрикатов в зависимости от типа предприятия общественного питания Рабочие места, организуемые на технологических линиях Оснащение технологических линий по приготовлению полуфабрикатов в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения) Работа с нормативно-технологической документацией Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам. Решение ситуационных задач.			
Учебная практика			8
Виды работ			
1. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из овощей 2. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из мяса 3. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы 4. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из птицы			
Раздел 2. Приготовление блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий			102
Тема 2.1 Приготовление супов	Содержание		12
	1.	Технологический процесс приготовления бульонов	2
	2	Классификация супов	2
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление заправочных супов: (шей, борщей, рассольников, солянок, супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями). Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2
	2.	Выбор вариантов оформления заправочных супов (шей, борщей, рассольников, солянок, супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями).	2
	3	Принятие решения по организации процессов приготовления сложных заправочных супов. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.2 Приготовление соусов	Содержание		4
	1.	Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов	2
	2.	Классификация и ассортимент соусов, технологический процесс приготовления соусов	2
Тема 2.3 Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание		14
	1.	Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из отварных, жареных овощей и грибов.	2
	3.	Технологический процесс приготовления блюд из тушеных овощей и грибов	2

	Практические занятия		2
	1.	Составление технологических схем, расчет сырья, подбор рецептуры, технологических режимов	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление жареных, запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления жареных, запеченных сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2
	2.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд из овощей и соусов. Выбор вариантов подачи соусов к блюдам.	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		12
	1.	Подготовка сырья для приготовления каш и гарниров из круп, блюд из бобовых	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	2
	3.	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Принятие решения по организации процессов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Обоснование выбора гармоничного сочетания блюд и соусов. Выбор вариантов подачи соусов к блюдам.	2
	2	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.5 Приготовление блюд из рыбы	Содержание		10
	1.	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из отварной, тушеной рыбы	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление горячих блюд из рыбы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2

	2.	Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из рыбы; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.6 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		12
	1.	Классификация, ассортимент блюд из мяса, птицы и кролика.	2
	2.	Технологический процесс приготовления блюд из мяса	2
	3	Технологический процесс приготовления блюд из птицы и кролика.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление горячих блюд из отварного и жареного мяса, домашней птицы и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	2.	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Принятие решения по организации процессов приготовления горячих блюд из отварного и жареного мяса, домашней птицы.	2
	3.	Выбор вариантов оформления горячих блюд из мяса, домашней птицы с гарнирами из круп, макаронных изделий, бобовых Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.7 Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание		8
	1.	Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд из яиц и творога	2
	Лабораторные занятия		6
	1	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление горячих блюд из рыбы Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	2
	2	Выбор вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих блюд из рыбы; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2. 8 Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		10
	1.	Ассортимент, классификация холодных блюд и закусок	2
	2.	Технологический процесс приготовления салатов и холодных блюд и закусок.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Приготовление сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2

	2.	Выбор вариантов оформления сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных салатов из сырых, вареных овощей, закусок из овощей. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
	3	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции	2
Тема 2.9 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		10
	1.	Классификация, ассортимент, приготовление холодных и горячих сладких блюд	2
	2.	Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков	2
	Лабораторные работы		6
	1.	Органолептическая оценка качества свежих фруктов и ягод Приготовление сладких холодных блюд, ассортимент сладких блюд и напитков.	2
	2.	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования Выбор вариантов оформления сладких блюд и напитков	2
	3.	Принятие решения по организации процессов приготовления сладких блюд и напитков. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
Тема 2.10 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание		10
	1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Основное сырье.	2
	2.	Технологический процесс приготовления различных видов теста. Мучные блюда.	2
	Лабораторные занятия		6
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Принятие решения по организации процессов приготовления; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции, контроль качества готовой продукции из дрожжевого теста	2
	2.	Технология приготовления бездрожжевого теста, приготовление фаршей, начинок. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Принятие решения по организации процессов приготовления. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции, контроль качества готовой продукции из бездрожжевого теста.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Приготовление блюд и кулинарных изделий	3.	Органолептическая оценка качества продуктов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря технологического оборудования. Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	2
			51

<p>Разработка системы контроля за правилами приемки полуфабрикатов</p> <p>Оценка уровня качества поступивших полуфабрикатов</p> <p>Правила оформления сопроводительных документов при приемке</p> <p>Виды и типы современного механического, теплового, холодильного оборудования, применяемые при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Технологические линии, выделяемые в дототовочных цехах при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий в зависимости от типа предприятия общественного питания</p> <p>Рабочие места, организуемые на технологических линиях</p> <p>Оснащение технологических линий по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий в зависимости от мощности предприятия общественного питания (согласно норм оснащения)</p> <p>Работа с нормативно-технологической документацией</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>	
Учебная практика	28
<p>1.Расчёт массы сырья для приготовления заправочных супов, соусов. Расчёт количества порций</p> <p>2. Расчёт массы сырья для приготовления блюд, гарниров из овощей и круп. Расчёт количества порций</p> <p>3. Расчёт массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы. Расчёт количества порций</p> <p>4. Расчёт массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Расчёт количества порций</p> <p>5. Расчет массы сырья для приготовления мучных блюд и изделий. Расчёт количества порций</p> <p>6.Приготовление заправочных супов</p> <p>7. Приготовление горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>8. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд.</p>	
Производственная практика	180
<p>Виды работ</p> <p>Анализ организационно-правовой структуры предприятия. Прохождение инструктажа по соблюдению охраны труда и техники безопасности на рабочем месте Анализ состояния материально-технической базы и состава помещений предприятия общественного питания</p> <p>Отработка навыков в приготовлении супов</p> <p>Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из овощей и соусов к ним</p> <p>Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и соусов к ним</p> <p>Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий и соусов к ним</p>	

<p>Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и соусов к ним</p> <p>Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов и соусов к ним</p> <p>Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из птицы, дичи, кроликов и соусов к ним</p> <p>Отработка навыков в приготовлении блюд из яиц и творога</p> <p>Отработка навыков в приготовлении холодных блюд и закусок</p> <p>Отработка навыков в приготовлении сладких блюд и напитков</p> <p>Отработка навыков в приготовлении теста и изделий из него</p> <p>Анализ источников поступления сырья и продуктов на предприятие</p> <p>Участие в приемке по количеству и качеству в предприятии общественного питания</p> <p>Оценка правильности оформления сопроводительных документов</p> <p>Анализ взаимосвязи складских, производственных и торговых помещений предприятия</p> <p>Анализ оснащенности и эффективности использования оборудования на предприятии</p> <p>Отработка навыков при работе на различных видах технологического оборудования</p> <p>Отработка навыков в порционировании готовой продукции на раздаче</p> <p>Отработка навыков в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала</p> <p>Отработка навыков в обслуживании потребителей</p> <p>Оценка правильности ведения учета и отчетности в предприятии общественного питания</p> <p>Отработка навыков по составлению товарно-денежного отчета</p> <p>Участие в проведении инвентаризации</p> <p>Анализ порядка составления калькуляционных карточек</p> <p>Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания</p> <p>Анализ документального оформления отпуска продукции общественного питания в буфеты</p> <p>Составление актов на списание естественной убыли продуктов</p>	
всего	432

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лабораторий: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;

доска;

экран;

комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;

сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебный кулинарный цех:

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;

доска;

экран;

комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;

сканер, принтер.

технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);

комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

**Оборудование лаборатории:
учебный кондитерский цех:**

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику концентрировано в предприятиях общественного питания.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Стандарты:

ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;

ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»

ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции

СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».

4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
9. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
10. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
11. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
12. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий[Текст] /Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
16. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептов на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
17. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептов на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
18. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептов на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественноого питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
5. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

«Гастрономъ»
 «Питание и общество»
 «Ресторанные ведомости»
 «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
<http://lammy.ru/>
<http://salat-zakuska.ru/>

<http://saasha.ru/>
<http://cool-cook.ru/>
<http://www.ya-povar.com/>
[http://povar.ru/list/zakuski i buterbrody](http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля ПМ.01.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с неаудиторной работой.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном кулинарном цехе.

Производственная практика по профилю специальности проводится в предприятиях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрированно после изучения ПМ07 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в предприятиях общественного питания.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождения стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов - подбор оборудования и производственного инвентаря при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении полуфабрикатов - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры полуфабрикатов; 	<ul style="list-style-type: none"> Практическая работа Собеседование Творческая работа Тестирование Отчет по практике Практическая работа

	-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	Творческая работа
К 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры полуфабрикатов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	Тестирование, практическая работа Собеседование Практическая работа Собеседование Практическая работа
ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции	- обоснованность выбора нормативной документации для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правильность выбора инструментария для оценки качества; - полнота и правильность оформления результатов при оценке качества	Контрольная работа Собеседование Отчет по практике
Промежуточный контроль		По ПМ – экзамен (квалификационный) По МДК - экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 ОРГАНИЗАЦИЯ КООПЕРАТИВНОГО ДЕЛА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация кооперативного дела и предпринимательства

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 2. Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности

ПК 3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план

ПК 4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации специалистов на базе среднего профессионального образования по образовательным программам техникум

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

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

иметь профессиональный опыт:

осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации;

уметь:

определять цели деятельности и миссию предприятия;

выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать вид деятельности и организационно-правовую форму предприятия при создании своего бизнеса;

проводить анализ рынка товаров и услуг;

определять конкурентоспособность товаров и торгового предприятия;

разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия;

составлять резюме, осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;

оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела, получении кредита и открытия расчетного счета;

планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;

применять законодательные акты при организации кооперативного дела;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

сущность кооператива, преимущества его создания, суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе;

источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;

методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;

законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;

процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;

процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;

отрасли деятельности потребительской кооперации;

особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;

особенности формирования корпоративной культуры;

виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;

типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;

назначение, роль, структуру бизнес-плана и этапы его разработки;

методы и направления маркетинговых исследований рынка;

формы продвижения товаров на рынок, способы стимулирования сбыта товаров и формирования имиджа.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**231 час**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часа;

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация кооперативного дела и предпринимательства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 2.	Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 3.	Разрабатывать обоснованный бизнес-план.
ПК 4.	Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**3.1. Примерный тематический план профессионального модуля****Организация кооперативного дела и предпринимательства**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практи	в т.ч., курсовая работа (проект),	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (прое		

				ческие занятия , часов	часов		кт), часов		
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11
ПК 1, ПК 2, ПК 4	Раздел ПМ 1. Потребительская кооперация как объект формирования бизнес-идей предпринимательской деятельности	63	42	12	-	21	-	-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 4	Раздел ПМ 2. Порядок создания предприятий различных организационно- правовых форм	75	50	20		25		-	-
ПК 3, ПК 4	Раздел ПМ 3. Освоение и развитие бизнеса	74	38	18		19		36	-
ПК 1 - ПК 4	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	231	130	50	-	65	-	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация кооперативного дела и предпринимательства

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК 1. Организация кооперативного бизнеса			130
Раздел ПМ 1. Потребительская кооперация как объект формирования бизнес-идей предпринимательской деятельности			42
Тема 1.1. Анализ потребительской кооперации как системы	Содержание		20
	1	Общая характеристика потребительской кооперации как системы, ее социальные и нравственные основы. Конкурентные преимущества потребительской кооперации, обуславливающие перспективы ее развития в 21 веке.	2
	2	Основные отрасли хозяйственной деятельности потребительской кооперации и направления их развития.	2
	3	Кооператив как юридическое лицо. Родовые признаки кооператива. Кооперативное движение, цель и результат. Классификация и виды кооперативов. Кооперативные союзы, их необходимость, виды, функции. Кооперативные ценности и принципы. Современное международное кооперативное движение. Международный кооперативный альянс.	2
	4	Причины и предпосылки возникновения кооперативного движения. Возникновение потребительской кооперации в	2

		зарубежных странах. Особенности возникновения и развития потребительской кооперации в России.	
	5	Правовые основы возрождения потребительской кооперации. Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ»	2
	6	Организационное построение потребительской кооперации России. Органы управления и контроля потребительских обществ и их союзов.	2
	7	Пайщик – основной ресурс потребительской кооперации	2
	Практические занятия		6
	1	Анализ отраслей деятельности кооперативной организации региона. Экскурсия на передовое предприятие потребительской кооперации.	2
	2	Анализ содержания Закона РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ». Решение ситуаций по применению Закона.	2
	3	Оформление заявления о приеме в потребительское общество. Анализ устава потребительского общества. Разработка рекомендаций по его развитию.	2
Тема 1.2. Формирование предпринимательских идей	Содержание		16
	1	Сущность и природа предпринимательства. Понятие и основные признаки предпринимательской деятельности. Формы предпринимательства: индивидуальная и коллективная, их сущность, отличительные черты, преимущества и недостатки. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Выбор видов экономической деятельности в соответствии с законодательством РФ.	2
	2	Общая схема предпринимательской деятельности. Понятие о предпринимательском цикле: поиск и оценка идеи, планирование, ресурсное обеспечение, организация и управление предприятием. Предпринимательская идея. Источники формирования предпринимательских идей. Критерии и методы отбора предпринимательских идей.	2
	3	Система маркетинговой информации, характеристика ее составляющих. Методы и направления маркетинговых исследований. Методы изучения рынка. Методика проведения анкетирования.	2
	4	Фирменный стиль: понятие, характеристика составляющих, этапы разработки Бенчмаркинг: сущность, применение для поиска и обоснования предпринимательских идей.	2
	5	Клиентоориентированность как инструмент повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания системы потребительской кооперации	2
	Практические занятия		6
	1	Выявление потребностей пайщиков потребительских обществ, сельского населения и выбор бизнес-идей. Анализ видов предпринимательской деятельности с целью выбора направления организации кооперативного дела.	2
	2	Выбор и обоснование предпринимательской идеи. Формирование умений по определению целей создания кооперативного дела.	2

	3	Анализ фирменного стиля организации. Формирование элементов корпоративного имиджа: фирменный стиль, бренд, престижная реклама	2
Тема 1.3. Законодательные основы предпринимательского дела	Содержание		2
	1.	Общие вопросы государственного регулирования предпринимательской деятельности. Антимонопольное законодательство-основа развития предпринимательства. Классификация законодательных актов в области предпринимательства. Права, обязанности, ответственность предпринимателей. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса	2
Тема 1.4. Выбор форм организации собственного дела и регистрация фирмы	Содержание		4
	1	Выбор организационно правовой формы и вида предпринимательской деятельности. Процедура государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ.	2
	2	Разработка учредительных документов, учредительного договора. Процедура получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 1. Изучение учебной, дополнительной литературы, работа с Интернет-ресурсами. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовка докладов, рефератов, презентаций. 4. Составление опорных конспектов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Разработка анкеты по выявлению спроса населения на отдельные виды услуг (по заданию преподавателя). Сбор информации об опыте работы лучших кооперативов мира, России, обобщение информации и создание презентации. Написание рефератов, докладов: «Потребительская кооперация Алтайского края на современном этапе», «История возникновения потребительской кооперации на Алтае», «Направления развития потребительской кооперации в России». Разработка проекта предпринимательской идеи и его обоснование. Решение ситуационных задач по организации кооперативного дела, обслуживанию клиентов, определению эффективности работы. Построение схем процессов торгово-технологического и сервисного обслуживания клиентов. Разработка и оформление фирменного стиля и бренда.			21
Раздел ПМ 2. Организация ресторанного бизнеса			50
Тема 2.1 Организационно правовые формы предприятий	Содержание		6
	1	Понятие предприятия. Основные признаки.	2
	2	Характеристика организационно-правовых форм предприятий.	2
	Практическое занятие №1 Документы необходимые при создании ресторана определенной организационно-правовой формы		2
Тема 2.2 Классификация	Содержание		16
	1	Виды и классы предприятий общественного питания	2

предприятий общественного питания	2	Характеристика современных форм предприятий питания	2
	3	Ресторан. Основные отличия ресторана от других предприятий питания	2
	4	Бар. Существующие разновидности баров. Особенности организация работы бара.	2
	Практическое занятие №2 Создание и презентация концепции ресторана или бара.		2
	5	Предприятия быстрого питания. Сетевые форматы.	2
	Практическое занятие №3 Анализ плюсов и минусов конкретного предприятия быстрого питания. Подготовка предложений по улучшению его работы.		2
	6	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.	2
Тема 2.3 Информационное обеспечение работы	Содержание		8
	1	Принципы функционирования предприятий ресторанного бизнеса	2
	2	Маркетинговые приемы для продвижения товаров и услуг	2
	3	Информационное обеспечение работы предприятий	2
	Практическое занятие. №4. Составление меню. Карты вин.		
Тема 2.4 Технология организации работы предприятий ресторанного бизнеса	Содержание		8
	1	Подготовка к обслуживанию. Последовательность подачи блюд, напитков Виды расчетов с потребителями	2
	Практическое занятие. №5. Изучение классических сервировок. Отработка навыков сервировки столов		2
	Практическое занятие. №6. Изучение специализированных сервировок. Отработка навыков сервировки столов		2
	Практическое занятие. №7. Подбор посуды для подачи блюд, напитков		2
Тема 2.5 Услуги ресторана, бара	Содержание		12
	1	Виды услуг. Обслуживание приемов и банкетов. Кейтеринг.	2
	2	Персонал предприятий ресторанного бизнеса. Организационная структура управления предприятия	2
	3	Критерии оценки работы персонала	2
	Практическое занятие №.8 Составление меню банкета.		2
	Практическое занятие №.9 Расчет количества официантов для обслуживания, банкетов, общей длины столов и их количества.		2
	Практическое занятие №.10 Составление заявки на столовые посуды, приборы и белье для проведения банкета, расчет посуды, столового белья для выездного обслуживания		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 1. Изучение учебной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовка докладов, рефератов, презентаций. 4. Изучение нормативно-правовой документации по вопросам предпринимательской деятельности. 5. Составление опорных конспектов. 6. Решение ситуационных задач. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Анализ действующих ресторанов на предмет организационно-правовой формы. Вывод о целесообразности той или иной формы. Правила ликвидации и реорганизации предприятий			25

<p>Анализ концепции существующих успешных ресторанов и баров.</p> <p>Подготовка рефератов по мировым брендовым сетевым проектам</p> <p>Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия.</p> <p>Подготовка реферата: "Правила этикета за столом".</p> <p>Анализ предложенного меню, карты вин. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом.</p> <p>Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.</p> <p>Изучение документов по правовому обеспечению управления: Конституция РФ, Законы РФ, законодательные акты. Анализ кадровой политики ресторана.</p>		
<p>Раздел ПМ 3.</p> <p>Освоение и развитие бизнеса</p> <p>Оценка эффективности бизнеса</p>		38
<p>Тема 3.1.</p> <p>Формирование имущества организуемого кооперативного дела</p>	Содержание	6
	1. Источники формирования имущества организуемого кооперативного дела: паевые взносы; доходы от предпринимательской деятельности; гранты и субсидии от государства на безвозмездной и безвозвратной основе; кредиты, займы; инвестиции; государственные программы развития малого бизнеса. Организация бизнеса в форме франчайзинга. Приобретение оборудования. Лизинг.	2
	Практические занятия	4
	1. Анализ источников формирования имущества организуемого кооперативного дела	2
	2. Деловая игра по организации кооперативного дела с использованием различных форм привлечения необходимых ресурсов	2
<p>Тема 3.2.</p> <p>Управление рисками и инновациями</p>	Содержание	6
	1. Понятие инноваций, их роль и функции в современном мире. Классификации инноваций. Управление инновациями в малом бизнесе. Оценка экономической эффективности инноваций.	2
	2. Предпринимательские риски. Типы и виды предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Обоснование и расчет показателей экономической эффективности деятельности предприятия: показатели прибыли и рентабельности; точка безубыточности проекта; баланс денежных доходов и поступлений; риски и ошибки.	2
	Практические занятия	2
	1. Разработка проекта плана инновационной деятельности. Подготовка плана мероприятий по снижению уровня предпринимательского риска от проведения инноваций.	2
<p>Тема 3.3.</p> <p>Составление и представление бизнес-проекта</p>	Содержание	26
	1. Бизнес-план как основа создания кооперативной организации. Назначение бизнес-плана и его основные элементы. Бизнес-план как эффективный инструмент планирования инвестиционных мероприятий в условиях изменяющейся внешней среды. Функции и принципы планирования на предприятии. Участники процесса бизнес-планирования. Этапы разработки бизнес-плана. Общие требования к бизнес-плану.	2

	2	Особенности разработки основных разделов бизнес-плана. Концепция бизнеса. Описание предприятия и отрасли: структура и содержание раздела, формирование стратегии развития предприятия, формулировка целей бизнеса.	2
	3	Исследование и анализ рынка сбыта: структура и содержание раздела; методология исследования рынка: классификация, структура, конъюнктура рынка; отбор целевых рынков. Конкуренция и конкурентное преимущество: структура и содержание раздела; оценка конкурентоспособности продукции, услуг, предприятия. План маркетинга: структура и содержание раздела; стратегия маркетинга; товарная, ценовая политика; бюджет маркетинга.	2
	4	План производства: структура и содержание раздела; технологический процесс, производственная мощность; расчет потребности в ресурсах.	2
	5	Организационный план: структура и содержание раздела; требования, принципы и факторы, определяющие организационные структуры управления предприятием; этапы разработки проекта структуры предприятия.	2
	6	Финансовый план: структура и содержание раздела; планирование основных финансовых показателей предприятия; финансовая оценка проекта. Финансовая стратегия: структура и содержание раздела; потребность в инвестициях и источники их финансирования; оценка эффективности проекта в целом.	2
	7	Оценка эффективности бизнес-плана. Общественная (социально-экономическая) эффективность проекта.	2
	Практические занятия		12
	1	Определение концепции бизнеса. Разработка структуры бизнес - плана предприятия	2
	2	Разработка производственного и организационного плана	2
	3	Анализ экономической обоснованности разделов бизнес-плана. Расчет и анализ финансовых коэффициентов бизнес-плана. Определение факторов риска, показателей безубыточности бизнес-плана.	2
	4	Разработка резюме проекта	2
	5-6	Презентация созданного предприятия. Искусство представления.	4
	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</p> <p>1. Изучение учебной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по вопросам раздела №3 профессионального модуля. 4. Изучение нормативно-правовой документации по вопросам предпринимательской деятельности. 5. Составление опорных конспектов. 6. Решение ситуационных задач.</p> <p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Подготовка докладов, сообщений по видам источников привлечения ресурсов для организации кооперативного дела, современным форматам ведения торгово-коммерческого и сервисного предпринимательства, формированию корпоративной</p>		19

<p>культуры, ее элементов, основным понятиям инновационного процесса, инновационного бизнеса, государственному регулированию инновационной деятельности.</p> <p>Подготовка проекта плана инвестиционной деятельности.</p> <p>Разработка разделов бизнес-плана кооператива.</p> <p>Разработать аналитическую таблицу для оценки экономической обоснованности разделов бизнес-плана.</p> <p>Составить экономическое обоснование правильности разработанных разделов бизнес-плана.</p>	
<p>Учебная практика (Разработка проекта создания кооперативного дела в микрогруппах)</p> <p>Виды работ:</p> <p>Формирование предпринимательской идеи проекта с применением различных методов.</p> <p>Выбор и обоснование целесообразности предпринимательской идеи проекта.</p> <p>Изучение покупательского спроса и товарного предложения на рынке.</p> <p>Определение вида деятельности проекта, его обоснование.</p> <p>Определение цели создания кооперативного дела.</p> <p>Выбор и обоснование организационно-правовой формы предпринимательства для реализации проекта</p> <p>Оформление документов для регистрации кооперативного дела.</p> <p>Определение и обоснование источников формирования имущества организуемого кооперативного дела.</p> <p>Подбор персонала для реализации проекта</p> <p>Представление коммерческих предложений по виду деятельности проекта.</p> <p>Разработка организационной структуры управления</p> <p>Разработка элементов корпоративного имиджа</p> <p>Разработка плана инновационной деятельности</p> <p>Разработка мероприятий по предупреждению и снижению рисков.</p> <p>Защита проекта по созданию кооперативного дела.</p>	36
Всего	231

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие: бизнес-инкубатора; учебных кабинетов менеджмента и маркетинга, социально-экономических дисциплин, экономики организации; кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты нормативно-правовых документов, регламентирующих предпринимательскую деятельность, комплекты учебно-методической документации, комплект ученической мебели.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при условии осуществления учебной практики на базе коворкинга: персональный компьютер, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект нормативно-правовой документации, комплекты учебно-методической документации, флип-чарт, ноутбуки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные материалы:

Конституция Российской Федерации (в действующей редакции).

Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (в действующей редакции); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ (в действующей редакции)

Налоговый кодекс РФ, (в действующей редакции)

Закон РФ “О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товара” от 23.09.92. ФЗ (в действующей редакции)

Закон РФ «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», 26.05.1995 (в действующей редакции)

Закон РФ “Об информации, информатизации и защите информации”, № 24-ФЗ от 20.02.95 ФЗ (в действующей редакции)

Закон “О рекламе”, № 108-ФЗ от 18.07.95 ФЗ (в действующей редакции)

Федеральный закон Российской Федерации "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации", от 24 июля 2007 г. N 209-ФЗ (в действующей редакции)

Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах и их союзах) в РФ», от 19.06.1992г №085-1 (в действующей редакции)

Концепция развития потребительской кооперации на период 2017-2021 годы. Центросоюз РФ.

«О государственной регистрации юридических лиц», 8.08.2001

«О несостоятельности (банкротстве) предприятий», 26.10.2002

Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1. В редакции 2009г.

Федеральный закон « Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 28 декабря 2009 г № 381 – ФЗ

Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от 14.07.2001 № 134-ФЗ.

Основные источники:

1. Барнинов, В. А. Бизнес-планирование [Текст] : учеб. пособие / В. А. Барнинов. - 3-е изд. - М. : Инфра-М, 2017. - 256 с. - (Проф. образование).
2. Вахитов, К. И. История потребительской кооперации России [Текст] : учебник / К. И. Вахитов. - 4-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 400 с. : ил.
3. Вахитов, К. И. Теория и практика кооперации [Текст] :учебник / К. И. Вахитов. – 2-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 478 с.-ЭБ биб.
4. Кооперация. Теория, история, практика [Текст] : избранные изречения, факты, материалы, комментарии / авт. - сост. К. И. Вахитов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 560 с.
5. Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 352 с. - (Проф. образование)
6. Организация предпринимательской деятельности: учеб. пособие / под ред. О. В. Шеменевой, Т. В. Харитоновой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 520 с.
7. Романова, М. В. Бизнес-планирование [Текст] : учеб. пособие / М. В. Романова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2014. - 240 с. : ил. - (Проф. образование)
8. Самарина, В. П. Основы предпринимательства [Текст] : учеб. пособие для ВУЗов / В. П. Самарина. - 2-е изд. перераб. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Вахитов, К. И. Кооператоры России: история кооперации в лицах [Текст] / К. И. Вахитов. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2010-16. - 568 с. : ил.
2. Сыщенко, А. Г. Золотые годы сибирской и алтайской кооперации. 1896-1921. [Текст] / А. Г. Сыщенко, В. А. Сыщенко. – Барнаул, Спектр, 2016. – 323 с.
3. Потребительская кооперация Алтая. Связь времен. 1831-2012 гг. [Текст]. – Барнаул : (б. и.), 2013. – 155 с. : ил.

Интернет – ресурсы:

Информационная справочная система Консультант Плюс.

Бизнес-журнал [Электрон. ресурс] Режим доступа: <http://www.1000ideas.ru>. – 30.11.2011.

Бизнес-журнал Он-лайн [Электрон. ресурс] Режим доступа: <http://www.business-magazine.ru>. – 30.11.2011.

Свой бизнес [Электрон. ресурс] Режим доступа: <http://www.mybiz.ru>. – 30.11.2011

Методические рекомендации по составлению бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: <http://www.bizplan.ru/bizplan.html>

Содержание бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: <http://www.biz-plans.ru/stat1.html>

Структура бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: <http://www.biz-plans.ru/stat3.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарного курса профессионального модуля «Организация кооперативного дела» проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях и коворкингах, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической

деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала. Для проведения занятий целесообразно использовать предпринимательские игры, организационно-деятельностные и деловые игры, проводить тренинги, разбор практических ситуаций, решать кейсы от предпринимателей, работать с методическими и справочными материалами, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии в действующие организации.

Учебную практику целесообразно проводить под руководством преподавателя данного модуля в коворкинге, оснащенного необходимым оборудованием и техническими средствами обучения. Отдельные занятия могут проводиться в действующих кооперативных организациях и учреждениях (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Учебная практика может проводиться как рассредоточено путем чередования ее с занятиями в рамках профессионального модуля, так и концентрировано после проведения занятий междисциплинарного курса профессионального модуля. Формы отчетности по результатам учебной практики: пилотная защита бизнес-проекта.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарного курса профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практики, обращаться к администрации техникума, преподавателям, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной практики. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Документационное обеспечение управления», «Менеджмент», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Статистика».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарного курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, имеющими практику управления проектами под результат, соответствующее профилю данного модуля, проходить стажировку в кооперативных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой в рамках модуля, должны иметь высшее образование, опыт деятельности в коммерческих организациях, проходить стажировку в кооперативных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **ПМ 08 Организация кооперативного дела и предпринимательства**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела	самостоятельность выбора предпринимательской идеи и точность обоснования ее эффективности, правильность формулировки цели деятельности в соответствии со сложившейся рыночной ситуацией	Предпринимательская игра № 1 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 2. Применять методы изучения рынка с целью обоснования целесообразности деятельности	соответствие разработанных анкет и процесса проведения анкетирования целям и задачам опроса, точность результатов анализа собранной информации, правильность формулирования вывода о целесообразности деятельности	Предпринимательская игра № 2 Защита пилотного бизнес-проекта

ПК 3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план	соответствие разработанного бизнес-плана предъявляемым требованиям, поставленным целям и задачам кооперативного дела	Предпринимательская игра № 3 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.	соответствие юридического оформления создаваемого кооперативного дела требованиям законодательных актов Российской Федерации	Защита пилотного бизнес-проекта
Промежуточный контроль		Экзамен (квалификационный)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии,	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области предпринимательской деятельности	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в

		процессе практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.

3.4 Программы учебных и производственных практик

Рабочие программы учебных и производственных практик по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)**, укрупненная группа 19.00.00 **Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

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

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля: всего на модуль 312 часов, в том числе: производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Принципы организации производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	16
	1. Изучение организации работы заготовочных цехов. Анализ использования оборудования и инвентаря, организации рабочих мест.	8
	2. Анализ ассортимента полуфабрикатов, вырабатываемых предприятием	8
Раздел 2 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	20
	1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем мясного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в мясном цехе.	8

	2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
	3.	Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	6
Раздел 3. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		24
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара рыбного цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем рыбного цеха. Принимать решения по организации процессов подготовки рабочего места повара в рыбном цехе.	8
	2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Приобретение навыков расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8
	3	Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	8
Раздел 4. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Содержание		12
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара птице-гольевого цеха. Выбирать и безопасно пользоваться оборудованием, инвентарем птице-гольевого цеха.	6
	2.	Участие в организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.	6
	Итого		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 01.01.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

Контроль за, выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за, работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;

соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;

ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2010-13. - 374 с. : ил. - (СПО)
- Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
- Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».

Дополнительные источники:

- Белашапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.:ил.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ,2008.-480 с.- (Профессиональное образование).
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/[Текст] Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).
9. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

«Гастрономъ»
«Питание и общество»
«Ресторанные ведомости»
«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

- 1.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
- 2.<http://lammy.ru/>
- 3.<http://salat-zakuska.ru/>
- 4.<http://saasha.ru/>
- 5.<http://cool-cook.ru/>
- 6.<http://www.ya-povar.com/>
- 7.[http://povar.ru/list/zakuski i buterbrody](http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody)

ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;

копии документов;

нормативно-технологическая документация.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;

наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;

полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего на модуль– 468 часов, в том числе:

Учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ПМ 02) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов	Содержание учебной практики	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции	Содержание	18
	Практические занятия	18
	1. Расчет производственной программы предприятия.	2
	2. Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных изделий.	2
	3. Составление плана-меню предприятия.	4
	4. Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости.	4
	5. Расчет количества работников холодного цеха. Составление графика выхода на работу.	4
	6. Подбор оборудования, инвентаря для холодного цеха. Расчет полезной и общей площади цеха.	2
Раздел 2. Технология	Содержание	4
	Практические занятия	4

приготовления салатов из сырых и вареных овощей.	1.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, составление нормативной документации.	4
Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	Содержание		4
	Практические занятия		4
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, составление нормативной документации.	4
Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.	Содержание		4
	Практические занятия		4
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из мяса, составление нормативной документации.	4
Раздел 5. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.	Содержание		4
	Практические занятия		4
	1.	Приготовление сложных холодных блюд из птицы, составление нормативной документации.	4
Раздел 6. Технология приготовления сложных холодных соусов.	Содержание		2
	Практические занятия		2
	1.	Приготовление сложных холодных соусов, составление нормативной документации.	
Итого			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цех.

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебный кулинарный цех:

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ02;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.
19. ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2017. - 224 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011-13. - 544 с.
- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013

Дополнительная литература

- Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 253 с.
- Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО[Текст]:учебник для СПО/К.Я. Гайворонский.-М.:ФОРУМ, 2008.- 480 с.
- Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания[Текст]:Сборник /Л.Е. Голунова, А.В. Лабозина. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. – 408 с.
- Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/Л.А.Радченко. –Ростов н/Д: Феникс,2011.-373 с.
- Потапова И.И. Основы технологии продукции общественного питания[Текст]:учебник/И.И. Патапова, Н.В. Корнеева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Периодические издания

- «Гастрономъ»
- «Питание и общество»
- «Ресторанные ведомости»
- «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

- http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
- <http://lammy.ru/>
- <http://salat-zakuska.ru/>
- <http://saasha.ru/>
- <http://cool-cook.ru/>
- <http://www.ya-povar.com/>
- http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;	Практическая работа Практическая работа

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - правильность комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных закусок; - выбор оптимального режима для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - обоснованность выбора вариантов оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; - результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; - полнота и грамотность оформления технологической документации; - самостоятельность и правильность разработки рецептуры канапе, легких и сложных холодных закусок; - обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок 	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета массы сырья; - рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для 	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>

	<p>создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>-полнота и грамотность оформления технологической документации;</p> <p>-самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>-правильность расчета массы сырья;</p> <p>-рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>- подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>- правильность охлаждения сложных холодных соусов;</p> <p>- правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных холодных соусов;</p> <p>- обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов;</p> <p>-выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных соусов;</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>

	-обоснованность выбора вариантов подачи сложных холодных соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных соусов.	Проверочная работа Практическая работа Практическая работа Проверочная работа Практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	Практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	Практическая работа

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки, укрупненная группа 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – 468 часов, в том числе:

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	Содержание	20
Принципы	1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте	6

организации производства сложной холодной кулинарной продукции		повара холодного цеха.	
	2.	Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем холодного цеха.	6
	3.	Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	8
Раздел 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Содержание		24
	1.	Приобретение навыков сервировки и оформление канапе, легких сложных холодных закусок.	8
	2.	Участие в разработке ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок	8
	3.	Участие в контроле качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок	8
Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы.	Содержание		40
	1.	Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы.	8
	2.	Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из мяса.	8
	3.	Приобретение навыков оформления и отделки сложных холодных блюд из птицы.	6
	4.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
	6.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.	Содержание		24
	1.	Приобретение навыков декорирования блюд сложными холодными соусами.	8
	2.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов.	8
	3.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.	8
Итого			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 02.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;

соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;

ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.09 в действующей редакции
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.10 №52-ФЗ
4. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды», 10.01.07 № 7-ФЗ в действующей редакции
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
6. ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
9. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
10. ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
12. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
15. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.
19. ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании».

Основная литература

Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2017. - 224 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)

Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)

Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.

Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011-13. - 544 с.

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013

Дополнительная литература

Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 253 с.

Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО[Текст]:учебник для СПО/К.Я. Гайворонский.-М.:ФОРУМ, 2008.- 480 с.

Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания[Текст]:Сборник /Л.Е. Голунова, А.В. Лабзина. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. – 408 с.

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой.. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания[Текст]:учебник/Л.А.Радченко. –Ростов н/Д: Феникс,2011.-373 с.

Потапова И.И. Основы технологии продукции общественного питания[Текст]:учебник/И.И. Патапова, Н.В. Корнеева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.

Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З.

Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Периодические издания

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

http://www.otveday.ru/recipes_list/20/

<http://lammy.ru/>

<http://salat-zakuska.ru/>

<http://saasha.ru/>

<http://cool-cook.ru/>

<http://www.ya-povar.com/>

http://povar.ru/list/zakuski_i_buterbrody

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;

копии документов;

нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;

наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;

полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 проводить расчеты по формулам;
 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;
 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
 требования к качеству и правила выбора птицы и мяса в горячем виде;
 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных, мясных блюд;
 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего на модуль— **738** часов, в том числе:

учебной практики — **36** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		
	Практические занятия		18
	1.	Расчет производственной программы предприятия.	2
	2.	Расчет количества горячих, холодных напитков, мучных изделий	2
	3.	Составление плана-меню предприятия.	4
	4.	Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости.	4
	5.	Расчет количества работников горячего цеха. Составление графика выхода на работу.	4
Раздел 2. Технология приготовления сложных супов.	6.	Подбор оборудования, инвентаря для горячего цеха. Расчет полезной и общей площади цеха.	2
	Содержание		
	Практические занятия		4
Раздел 3. Технология приготовления сложных	1	Приготовление сложных горячих супов, составление нормативной документации	4
	Содержание		
	Практические занятия		4
	1.	Приготовление сложных горячих блюд из овощей, составление нормативной документации	4

горячих блюд из овощей			
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание		
	Практические занятия		4
	1.	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, составление нормативной документации	4
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из мяса, птицы	Содержание		
	Практические занятия		6
	1.	Приготовление сложных горячих блюд из мяса, птицы, составление нормативной документации	6
Итого			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории: учебного кулинарного цеха;

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;

доска;

экран;

комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер; сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ03;

доска;

экран;

комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер; сканер, принтер.

технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);

комплект кухонного инвентаря и посуды;

столовая посуда и приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 322 с. : ил. - (СПО)
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ, 2014.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
5. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептов на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012

Периодические издания

«Гастрономъ»
 «Питание и общество»
 «Ресторанные ведомости»
 «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.gastronom.ru>
2. <http://www.restorator.ru>
3. <http://www.bar.ru>
4. <http://www.trade-design.ru>
5. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. <http://lammy.ru/>
7. <http://saasha.ru/>
8. <http://cool-cook.ru/>
9. <http://www.ya-povar.com/>
10. <http://www.gastronom.ru>
11. <http://www.restorator.ru>
12. <http://www.bar.ru>
13. <http://www.trade-design.ru>

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- правильность расчета массы сырья; - рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных супов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных супов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	<p>сложных супов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных супов; -обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных супов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных супов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных супов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных супов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных супов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных супов</p>	<p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих соусов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих соусов; - правильность хранения сложных горячих соусов; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих соусов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих соусов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих соусов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих соусов; -обоснованность выбора вариантов подачи сложных горячих соусов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих</p>	<p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p>

	соусов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих соусов.	практическая работа
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра: - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из овощей, грибов, сыра; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей, грибов, сыра: -выбор оптимального режима для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из овощей, грибов, сыра: -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из овощей, грибов, сыра: -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из овощей, грибов, сыра	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение температурного режима охлаждения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильность комбинирования	практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа практическая работа

	различных приемов при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	практическая работа
	-выбор оптимального режима для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	практическая работа
	-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	практическая работа
	-обоснованность выбора вариантов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	практическая работа
	-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;	практическая работа
	-полнота и грамотность оформления технологической документации;	практическая работа
	-самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	практическая работа
	-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных, мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль– 738 часов, в том числе:

производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Принципы организации производства сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		36
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара горячего цеха.	8
	2.	Отработка навыков работы с оборудованием, инвентарем горячего цеха.	8
	3.	Ознакомление с организацией рабочего места повара горячего цеха.	8
	4.	Приобретение навыков в расчете массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6
	5.	Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов.	6
Раздел 2. Технология приготовления сложных супов	Содержание		36
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов.	8
	2.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных заправочных супов.	8
	3.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных супов-пюре, прозрачных супов	8
	4.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных молочных супов	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих супов	6
Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих соусов	Содержание		36
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.	8
	2.	Отработка навыков приготовления сложных горячих мясных, рыбных, грибных соусов.	8
	3.	Отработка навыков приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яично-масляных соусов.	8
	4.	Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами.	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих соусов	6
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра	Содержание		36
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов.	8
	2.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварных, припущенных, жареных овощей	8
	3.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеных, запеченных овощей	8
	4.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из грибов, сыра	6
	5.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра	6
Раздел 5. Технология приготовления сложных блюд из	Содержание		72
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	8

рыбы, мяса, птицы	2.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы	8
	3.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной рыбы	8
	4.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленой рыбы	6
	5.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварного, жареного мяса	6
	6.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеного, запеченного мяса	8
	7.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из рубленого мяса	8
	8.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из отварной, жареной птицы	8
	9.	Отработка навыков приготовления и подачи сложных горячих блюд из тушеной, запеченной, рубленой птицы	6
	10.	Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	6
Всего			216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 03.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;

соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;

ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
16. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
17. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 322 с. : ил. - (СПО)
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.

9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ, 2014.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО)..
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
5. Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012

Периодические издания

«Гастрономъ»
«Питание и общество»
«Ресторанные ведомости»
«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.gastronom.ru>
2. [http:// www.restorator.ru](http://www.restorator.ru)
3. [http:// www.bar.ru](http://www.bar.ru)
4. <http://www.trade-design.ru>
5. http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. <http://lammy.ru/>
7. <http://saasha.ru/>
8. <http://cool-cook.ru/>
9. <http://www.ya-povar.com/>
10. <http://www.gastronom.ru>
11. [http:// www.restorator.ru](http://www.restorator.ru)
12. [http:// www.bar.ru](http://www.bar.ru)
13. <http://www.trade-design.ru>

ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;

копии документов;

нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки **по** каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;

наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;

полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 04

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки, укрупненная группа 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.2. Цели и задачи производственной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
применять коммуникативные умения;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **414** часов, в том числе
производственной практики - **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов, тем производственной практики	Содержание производственной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Принципы организации производства сложных	Содержание		14
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте тестомеса, разделки и выпечки теста в производственных помещениях кондитерского цеха. Работа с оборудованием, инвентарем кондитерского цеха.	8

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2.	Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Раздел 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		22
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.	8
	2.	Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
	3.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в контроле качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	8
Раздел 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		22
	1.	Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	2.	Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных изделий.	8
	3.	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в контроле качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	8
Раздел 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении	Содержание		22
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов в производственных помещениях кондитерского цеха. Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	6
	2.	Приобретение навыков расчета массы сырья для сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	8
	3.	Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	8
Раздел 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		28
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению пирожных и тортов в производственных помещениях кондитерского цеха. Приобретение навыков расчета массы сырья пирожных и праздничных тортов.	8
	2.	Анализ организации рабочих мест по приготовлению пирожных и праздничных тортов.	6
	3.	Участие в организации технологического процесса приготовления сложных пирожных и праздничных тортов.	8
	4.	Разработка ассортимента пирожных и праздничных тортов Участие в контроле качества и безопасности приготовления сырья пирожных и праздничных тортов..	6
Всего			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 04.01.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППСЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;

соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;

ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

Гражданский кодекс Российской Федерации:

– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ

- часть 2 - от 22.12.1995г

Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г. №2300/1-1.

О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. М: Маркетинг, 2000.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ. М., 2001.

СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Стандарты

ГОСТ Р 50764-2008. «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

28-1-2008. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

ОСТ 10-060-95 Торты и пирожные. Технические условия

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий/Павлов А.В.- СПб.:ПРОФИКС,2011.-296 с.

Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - 14-е изд. - Санкт-Петербург : Профи, 2013. - 296 с.

Основные источники:

Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)

Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с.

Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб. для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).

Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с.

Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Дополнительные источники:

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017 - 414 с. - ЭБС «Юрайт».

Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнецова. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО).

Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.

Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.

Журналы:

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru

2. www.restorator.ru

3. <http://kulynariya.ru/torty/>

4. <http://edimtort.blogspot.ru/>

5. <http://images.yandex.ru>

ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;

копии документов;

нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации. В **аттестационном листе**, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике. Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **360** часов, в том числе
учебной практики - **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

	выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов	1.	Классификация сложных холодных и горячих десертов.	2
	2.	Расчет производственной программы предприятия	2
	3.	Составление плана-меню предприятия	4
	4.	Расчет количества сырья. Составление сырьевой ведомости	2
	5.	Расчет количества работников	2
	6.	Подбор оборудования. Расчет полезной и общей площади цеха	2
	7.	Расчет количества порций сложных холодных десертов из имеющихся продуктов.	2
	8.	Расчет количества порций сложных горячих десертов из имеющихся продуктов.	2
Раздел 2 Технология приготовления сложных холодных десертов.	9	Приготовление сложных холодных десертов, составление нормативной документации	6
Раздел 3 Технология	10.	Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы, составление нормативной документации	6

приготовления сложных горячих десертов.	11.	Приготовление сложных горячих десертов из фруктов, составление нормативной документации	6
К выдаче			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Реализация программы практики предполагает наличие

- кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории учебный кулинарный цеха;

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.

Оборудование лаборатории: учебный кулинарный цех:

рабочие места по количеству обучающихся;
учебно-методические материалы;
справочная, нормативная документация;
наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ05;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1..Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением
Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-
ФЗ.
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта
2001 г. № 52-ФЗ.
ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию
общественного питания
ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,
реализуемая населению. Общие технические условия
ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке
и оформлению
ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

ГОСТ Р 50764-2008 Услуги общественного питания. Общие требования

.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу

СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

1 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).

2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)

3. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнецова. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО)

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.

5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2013.

3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2013

4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 200765. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014

5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева –Ростов-на-Дону:Феникс, 2008.

6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

http://www.otveday.ru/recipes_list/65/

<http://go.mail.ru/search>

http://www.gastronom.ru/main_recipe.aspx

<http://spb-tei.ru/cell11.html>

<http://www.mirdesrta.ru/>
<http://supercook.ru/zz220-08.html>
<http://www.sgotov.com/content/blogcategory/31/166/>
<http://homefamily.rin.ru/cgi-bin/show.pl?id=3345>
<http://slbl.ru/>
http://www.pokushay.ru/vipechka_i_decerti/decrti/

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> -правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - правильность комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; -выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных десертов; -соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных десертов; -обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных холодных десертов; -результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных десертов; 	<p>практическая работа практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p> <p>практическая работа</p>

	-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов	практическая работа
ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-правильность расчета массы сырья;	практическая работа
	-рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов;	практическая работа
	- подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов;	практическая работа
	- соблюдение температурного режима приготовления сложных горячих десертов;	практическая работа
	- правильность комбинирования различных приемов при приготовлении сложных горячих десертов;	практическая работа
	- обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов;	практическая работа
	-выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих десертов;	практическая работа
	-соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих десертов;	практическая работа
	-обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных горячих десертов;	практическая работа
	-результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции;	практическая работа
	-полнота и грамотность оформления технологической документации;	практическая работа
	-самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих десертов;	практическая работа
	-обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов	практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.) Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.) Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа
---	---	---------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки, укрупненная группа 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **360** часов, в том числе
производственной практики - **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов	Содержание	24
	1. Анализ организации производства предприятия.	8
	2. Участие в приемке и органолептической оценке качества продуктов.	8
	3. Подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	8
Раздел 2 Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	48
	1. Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.	6
	2. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала.	6
	3. Приготовление сложных холодных десертов, с применением различных способов и приемов приготовления.	16
	4. Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	8
	5. Оформление технологической документации по сложным холодным десертам.	6
	6. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.	6
Раздел 3 Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание	36
	1. Принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. Выполнение расчетов сырья с использованием НТД и справочного материала.	8
	2. Приготовление сложных горячих десертов, с применением различных способов и приемов приготовления.	16
	3. Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов. Отработка способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	6
	4. Оформление технологической документации по сложным горячим десертам. Отработка навыков: по приготовлению, оформлению, отпуску блюд, сервировке стола, технике подачи.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 05.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;

соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;

ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

ГОСТ Р 50764-2008 Услуги общественного питания. Общие требования

ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу

СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
3. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнецова. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО)
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
5. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2013.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2013
4. Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: Экономические новости, 2007
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник /В.А. Тимофеева –Ростов-на-Дону:Феникс, 2008.
7. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт.

Периодические издания

«Гастрономъ»
«Питание и общество»
«Ресторанные ведомости»
«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

- http://www.otveday.ru/recipes_list/65/
<http://go.mail.ru/search>
http://www.gastronom.ru/main_recipe.aspx
<http://spb-tei.ru/cell11.html>
5. <http://www.mirdesrta.ru/>
6. <http://supercook.ru/zz220-08.html>
7. <http://www.sgotov.com/content/blogcategory/31/166/>
8. <http://homefamily.rin.ru/cgi-bin/show.pl?id=3345>
9. <http://slbl.ru/>
10. http://www.pokushay.ru/vipechka_i_decerti/decrti/

5.ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;
копии документов;
нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 06

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля (далее программа) –является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.0210 **Технология продукции общественного питания**, базовой подготовки **укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;
 рассчитывать заработную плату;
 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
 организовывать рабочие места в производственных помещениях;
 организовать работу коллектива исполнителей;
 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);
 основные приемы организации работы исполнителей;
 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);
 дисциплинарные процедуры в организации;
 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
 нормативно-правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
 формы документов, порядок их заполнения;
 методику расчета выхода продукции;
 порядок оформления табеля учета рабочего времени;
 методику расчета заработной платы;
 структуру издержек производства и пути снижения затрат;
 методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:

всего на модуль– 321 часов, в том числе:

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		
Раздел 1. Организация деятельности структурного подразделения		14
Разработка системы личных качеств руководителя		2
Разработка плана работы подразделения		2
Разработка системы делегирования полномочий		2
Анализ эффективности системы контроля		2
Разработка плана личной работы руководителя		2
Оформление табеля учета рабочего времени		2
7 Подбор технических средств управления для рабочего места специалиста.		2
Раздел 2. Организация экономической работы в структурном подразделении		14
Решение ситуаций по анализу выполнения производственной программы и оборота предприятия питания		2
Решение ситуаций по составлению производственной программы и плана оборота предприятия питания		2
Решение ситуаций по анализу расхода сырья и продуктов, расчету потребности в сырье		2
Решение ситуаций по анализу показателей по труду и заработной плате, издержек предприятий питания		2
Решение ситуаций по планированию отдельных статей издержек предприятий питания		2
Решение ситуаций по анализу доходов и прибыли предприятий питания		2
Решение ситуаций по расчету плана доходов и прибыли		2
Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации		8
Составление плана-меню и калькуляционной карточки		2
Составление отчетов материально ответственных лиц		2
Решение ситуационных задач по учету выпуска и реализации готовой продукции		2
Выполнение работ по оформлению инвентаризации имущества и обязательств		2
Всего		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей.

Реализация программы учебной практики требует наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

компьютер,

технические средства управления,

калькуляторы,

цифровые компоненты УМК,

учебно-методические материалы,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные акты:

Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 1 от 30.11.1994 № 51-ФЗ, часть 2 от 26.01.1996 №14-ФЗ (в действующей редакции)

Федеральный закон “Об акционерных обществах” [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой 26 декабря 1995, № 208-ФЗ

Федеральный закон “Об обществах с ограниченной ответственностью” [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой 08 февраля 1998 № 14-ФЗ

Федеральный закон “О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ» [Текст]: офиц.текст:[принят Гос.Думой от 19.июня.1997 с изм. и доп. 23 апреля 2012г.]. – М.: Гросс – Медиа, 2012

Основные источники:

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.

Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2014. - 208 с.

Мусалов, Н. П. Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции [Текст] : учебник / Н. П. Мусалов, Е. Н. Щербакова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 240 с.

Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 334 с.

Менеджмент [Текст] : учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с.

Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 656с.

Чалдаева, Л. А. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / Л. А. Чалдаева. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 410 с. - (Проф. образование)

Чечевицына, Л. Н. Экономика предприятия [Текст] : учеб. пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Чечевицына. - 10-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2015. - 378 с. - (СПО)

Дополнительные источники:

Иванова, И. А. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / И. А. Иванова. А. М. Сергеев. - Москва: Юрайт, 2017. - 305 с. - (ПО) – ЭБС «Юрайт».

Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 313 с.

Михненко П. А. Теория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / П. А. Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : МФПУ "Синергия", 2014

Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2016. — 448 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».

Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Текст] : учебник / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - М. : Магистр, 2015. - 256 с.

Периодические издания:

Менеджмент в России и за рубежом.

Деловой вестник

Экономика и жизнь

Российская кооперация

Кооператор Алтая

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org>

<http://www.aup.ru>

[http:// www.connect.ru](http://www.connect.ru)
[http:// www.elitarium.ru](http://www.elitarium.ru)
[http:// www.geizer.ru](http://www.geizer.ru)
[http:// www.retailclub.ru](http://www.retailclub.ru)
[http:// www.psychologist.ru](http://www.psychologist.ru)

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность расчета основных плановых показателей деятельности организации	Практическая работа
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Обоснованность распределения работы между исполнителями Своевременность и аргументированность составления плана работы	Практическая работа
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Своевременность и точность выполнения работ исполнителями Соответствие порученной работы особенностям личности	Практическая работа
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Обоснованность выбора методов контроля и оценки Соответствие методов контроля и оценки выполняемой деятельности	Практическая работа
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правильность оформления учетно-отчетной документации	Практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей	Практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	Практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Своевременность и аргументированность принятия решений	Практическая работа, кейс

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Своевременность и результативность поиска информации	Практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Правильность подбора средств поиска информации	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Правильность подбора средств общения с коллегами	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	Практическая работа, кейс
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Правильность подбора методов выполнения работ	Практическая работа

. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.

ПК 7.2. Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

ПК 7.3. Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

уметь:

проверять качество сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий;

оценивать качество готовой продукции;

выбирать способы хранения готовой продукции.

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий;
 правила проведения бракеража;
 способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции;
 правила хранения и требования к качеству;
 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **432** часов, в том числе
 учебной практики - **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2	Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия
ПК 7.3	Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Учебная практика		36
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов		8
Тема 1. Подготовка сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд	Содержание	8
	Практические занятия	8
	1. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из овощей	2
	2. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из мяса	2
	3. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из рыбы	2
	4. Расчёт сырья, выхода полуфабрикатов из птицы	2
Раздел 2. Приготовление блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий		28

Тема 1.	Содержание	28
Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий	Практические занятия	28
	1. Расчёт массы сырья для приготовления заправочных супов, соусов. Расчёт количества порций	2
	2. Расчёт массы сырья для приготовления блюд, гарниров из овощей и круп. Расчёт количества порций	2
	3. Расчёт массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы. Расчёт количества порций	2
	4. Расчёт массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Расчёт количества порций	2
	5. Расчет массы сырья для приготовления мучных блюд и изделий. Расчёт количества порций	2
	6. Приготовление заправочных супов	6
	7. Приготовление горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.	6
	8. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление сладких блюд.	6
Всего		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей. Реализация программы практики предполагает наличие

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лабораторий: учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование кабинета:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, образцы оборудования);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;

доска;

экран;

комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер; сканер, принтер.

Оборудование лаборатории:

учебный кулинарный цех:

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;

доска;

экран;

комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер; сканер, принтер.

технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);

комплект кухонного инвентаря и посуды;

столовая посуда и приборы.

Оборудование лаборатории:

учебный кондитерский цех:

рабочие места по количеству обучающихся;

учебно-методические материалы;

справочная, нормативная документация;

наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);

электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ07;
доска;
экран;
комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
сканер, принтер.
технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
комплект кухонного инвентаря и посуды;
столовая посуда и приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

Гражданский кодекс Российской Федерации:

– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ

- часть 2 - от 22.12.1995г

Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г. №2300/1-1 .

Стандарты:

ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;

ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»

ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции

СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);

- Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
- Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий[Текст] /Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
- Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

- Белашапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224 с.:ил.
- Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.- (Профессиональное образование).
- Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.
- Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
- Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).
- Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

- «Гастрономъ»
- «Питание и общество»
- «Ресторанные ведомости»
- «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

http://www.otveday.ru/recipes_list/20/

<http://lammy.ru/>

<http://salat-zakuska.ru/>

<http://saasha.ru/>

<http://cool-cook.ru/>

<http://www.ya-povar.com/>

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – образование высшее, профессиональное, прохождение курсов повышения квалификации и (или) стажировки 1 раз в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов - подбор оборудования и производственного инвентаря при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении полуфабрикатов - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры полуфабрикатов; -обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	Практическая работа
ПК 7.2 Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия	-правильность расчета массы сырья; -рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд; - подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - правильность комбинирования различных приемов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -полнота и грамотность оформления технологической документации; -самостоятельность и правильность разработки рецептуры блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -обоснованность принятия решения по организации	Практическая работа

	процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий	
ПК 7.3 Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора нормативной документации для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правильность выбора инструментария для оценки качества; - обоснованность выбора нормативной документации для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правильность выбора инструментария для оценки качества; 	практическая работа
Промежуточная форма аттестации по учебной практике - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.)</p> <p>Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.)</p> <p>Точность и своевременность выполнения должностных обязанностей</p>	практическая работа

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса Своевременность выполнения заданий, аргументированность выбора методов решения задач	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность во взаимоотношениях в коллективе. Отсутствие конфликтных ситуаций, претензий в период практики	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Точность и своевременность выполнения коллективных заданий	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля Обоснованность и своевременность выбора методов самообразования	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов Обеспечение безопасных условий труда	практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС

по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** базовой подготовки, укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.

ПК 7.2. Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

ПК 7.3. Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.

1.2. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

уметь:

проверять качество сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд, закусок, кулинарных изделий;

оценивать качество готовой продукции;

выбирать способы хранения готовой продукции.

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и кулинарных изделий;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру готовой продукции;

правила хранения и требования к качеству;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего на модуль – **432** часа, в том числе

производственной практики - **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подготавливать сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд.
ПК 7.2	Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия
ПК 7.3	Проводить оценку качества продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование тем	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Организационно-правовая деятельность предприятия общественного питания	Содержание	8
	1. Анализ организационно-правовой структуры предприятия. Прохождение инструктажа по соблюдению охраны труда и техники безопасности на рабочем месте Анализ состояния материально-технической базы и состава помещений предприятия общественного питания	8
Тема 2 Технологический процесс производства продукции на предприятии общественного питания	Содержание	130
	1. Отработка навыков в приготовлении супов	8
	2. Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из овощей и соусов к ним	8
	3. Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и соусов к ним	6
	4. Отработка навыков в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий и соусов к ним	6
	5. Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья и соусов к ним	24
	6. Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов и соусов к ним	20
	7. Отработка навыков в приготовлении горячих блюд из птицы, дичи, кроликов и соусов к ним	8
	8. Отработка навыков в приготовлении блюд из яиц и творога	14
	9. Отработка навыков в приготовлении холодных блюд и закусок	14
	10. Отработка навыков в приготовлении сладких блюд и напитков	8
	11. Отработка навыков в приготовлении теста и изделий из него	14
Тема 3 Организация процесса производства и реализации продукции на предприятии общественного	Содержание	42
	1. Анализ источников поступления сырья и продуктов на предприятие	6
	2. Анализ оснащенности и эффективности использования оборудования на предприятии Отработка навыков при работе на различных видах технологического оборудования	8

питания, оформление документации	3.	Отработка навыков в порционировании готовой продукции на раздаче	8
	4	Отработка навыков в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала	8
	5	Порядок составления технологических карт на продукцию общественного питания.	6
	6.	Порядок составления калькуляционных карточек Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания.	6
Всего			180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 07.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;

соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;

ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

Гражданский кодекс Российской Федерации:

– часть 1- от 30.11.1994г. №51-ФЗ

- часть 2 - от 22.12.1995г

Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г. №2300/1-1 .

Стандарты:

ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции

ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;

ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»

ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
ОСТ 28-1-95. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». М.: Инфра-М, 2002.
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции
СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Основные источники:

Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО).
Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие для СПО.-6-е изд.-РнД. : [Текст] Феникс,2016.-398 с.-(СПО).
Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий[Текст] /Павлов А.В.-СПб.:ПРОФИКС,2008.-296 с.

Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.

Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.

Дополнительные источники:

Белашапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: [Текст] учеб. Пособие для нач. проф. Образования.-2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224 с.:ил.

Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2008.-480 с.- (Профессиональное образование).

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.

Общественное питание. Справочник-руководителя. – М.: [Текст] Экономические новости, 2007. – 816с.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД.:Феникс,2006.-480 с.-(СПО).

Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Периодические издания

«Гастрономъ»

«Питание и общество»

«Ресторанные ведомости»

«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

http://www.otveday.ru/recipes_list/20/

<http://lammy.ru/>

<http://salat-zakuska.ru/>

<http://saasha.ru/>

<http://cool-cook.ru/>

<http://www.ya-povar.com/>

ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не

допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;

копии документов;

нормативно-технологическую документацию.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 08

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация кооперативного дела и предпринимательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** укрупненная группа **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация кооперативного дела и предпринимательства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 8.2. Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

ПК 8.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план.

ПК 8.4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.

1.2. Цели и задачи учебной практики, входящей в состав данного профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

осуществления предпринимательской деятельности в потребительской кооперации;

уметь:

определять цели деятельности и миссию предприятия;

выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать вид деятельности и организационно-правовую форму предприятия при создании своего бизнеса;

проводить анализ рынка товаров и услуг;

определять конкурентоспособность товаров и торгового предприятия;

разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия;

составлять резюме, осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;

оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела, получении кредита и открытия расчетного счета;

планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства,

принципов клиентоориентированности;

применять законодательные акты при организации кооперативного дела;

знать:

сущность кооператива, преимущества его создания, суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе;

источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;

методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;

законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;

процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;

процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;

отрасли деятельности потребительской кооперации;

организацию хозяйственных связей;

особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;

правовые основы защиты прав потребителей;

особенности формирования корпоративной культуры;

виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;

типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;

назначение, роль, структуру бизнес-плана и этапы его разработки;

методы и направления маркетинговых исследований рынка;

формы продвижения товаров на рынок, способы стимулирования сбыта товаров и формирования имиджа.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики, входящей в состав профессионального модуля:

всего по модулю **231 часов**, в том числе:

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация кооперативного дела и предпринимательства**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.
ПК 8.2.	Применять методы исследования рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.
ПК 8.3.	Разрабатывать обоснованный бизнес-план.
ПК 8.4.	Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ КООПЕРАТИВНОГО ДЕЛА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Наименование разделов	Содержание учебной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Формирование бизнес-идеи	Содержание		12
	1	Формирование предпринимательской идеи проекта с применением различных методов.	2
	2	Выбор и обоснование целесообразности предпринимательской идеи проекта.	2
	3	Изучение покупательского спроса и товарного предложения на рынке.	2
	4	Определение вида деятельности проекта, его обоснование.	2
	5	Определение цели создания кооперативного дела.	2
	6	Выбор и обоснование организационно-правовой формы предпринимательства для реализации проекта	2
Раздел 2. Формирование документов и команду проекту	Содержание		8
	1	Оформление документов для регистрации кооперативного дела.	2
	2	Определение и обоснование источников формирования имущества организуемого кооперативного дела.	2
	3	Подбор персонала для реализации проекта	2
	4	Представление коммерческих предложений по виду деятельности проекта.	2
Раздел 3. Составление бизнес-плана	Содержание		16
	1	Разработка организационной структуры управления	2
	2	Разработка элементов корпоративного имиджа	2
	3	Разработка плана инновационной деятельности	4
	4	Разработка мероприятий по предупреждению и снижению рисков.	4
	5	Защита проекта по созданию кооперативного дела.	4
Итого:			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Реализация программы учебной практики модуля предполагает наличие:

бизнес-инкубатора, кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при осуществлении учебной практики на базе бизнес-инкубатора: персональный компьютер, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект нормативно-правовой документации, комплекты учебно-методической документации, флип-чарт, ноутбуки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные материалы:

Конституция Российской Федерации (в действующей редакции).

Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (в действующей редакции); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ (в действующей редакции)

Налоговый кодекс РФ, (в действующей редакции)

Закон РФ “О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товара” от 23.09.92. ФЗ (в действующей редакции)

Закон РФ «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», 26.05.1995 (в действующей редакции)

Закон РФ “Об информации, информатизации и защите информации”, № 24-ФЗ от 20.02.95 ФЗ (в действующей редакции)

Закон “О рекламе”, № 108-ФЗ от 18.07.95 ФЗ (в действующей редакции)

Федеральный закон Российской Федерации "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации", от 24 июля 2007 г. N 209-ФЗ (в действующей редакции)

Закон РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах и их союзах) в РФ», от 19.06.1992г №085-1 (в действующей редакции)

Концепция развития потребительской кооперации до 2015 года. Центросоюз РФ.

«О государственной регистрации юридических лиц», 8.08.2001

«О несостоятельности (банкротстве) предприятий», 26.10.2002

Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1. В редакции 2009г.

Федеральный закон « Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 28 декабря 2009 г № 381 – ФЗ

Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от 14.07.2001 № 134-ФЗ.

Основные источники:

Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности [Текст]: учебное пособие / Э.А. Арустамов, А.Н. Пахомкин, Т.П. Митрофанова. – М : Дашков и К°, 2015. – 334 с.

Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.И. Богушева. – Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 254 с.

Буров, В. П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2015.

Борисова, О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли [Текст]: учебное пособие / О.В. Борисова. – М.: Академия. 2015. – 208 с.

Вахитов, К.И. История потребительской кооперации России [Текст]: учебное пособие / К.И. Вахитов. – М.: Академия. 2014. – 400 с.

Волкогонова, О.Д., Зуб, А.Т. Стратегический менеджмент [Текст]: учебник / О.Д. Волкогонов, А.Т. Зуб. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 256 с.

Герасимов Б.И., Уляхин Т.М., Молоткова Н.В., Денисова А.Д. Коммерческая деятельность. – М.: ИД «Форум», 2015.

Демидова, Г.В. Управленческая психология: [Текст] учебное пособие / Г.В. Демидова. – М.: Академия. 2014. – 176 с.

Драчёва, Е.Л. Менеджмент [Текст] учебное пособие / Е.Л. Драчёва. – М.: Академия. 2015. – 288 с.

Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебное пособие / Г.Г. Иванов – М.: Академия. 2015. – 272 с.

Иванов, Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: [Текст] : практикум / Г.Г. Иванов. М.: Академия, 2014. – 224 с.

Мазилкина Е.И. Организация работы магазина. – М.: ИТК Дашков и К°, 2015.

Мусаева, Д.Э. Стратегический менеджмент торговли: [Текст]: учебное пособие / Д.Э. Мусаева, А.Г. Зубкова – М.: Академия. 2014. – 240 с.

Памбухчиянц, О.В. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебник /О.В. Памбухчиянц. – М : Дашков и К , 2013. – 640 с.

Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: ИТК Дашков и К°, 2014.

Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность. – М.: Дашков и К°, 2012.

Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / В. В. Румынина. - М.: Академия, 2015. – 186 с.

Романова М.В. Бизнес-планирование: учебное пособие. –М.: «Форум» - Инфра- М, 2015.

Дополнительные источники:

Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник. – М.: ИТК Дашков и К⁰, 2014.

Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О.В. Организация труда работников торговли: учебник. – М.: ИТК Дашков и К⁰, 2015.

Кузнецов И.Н. Бизнес-психология. – М.: ИТК Дашков и К⁰, 2014.

Кузнецова И.А., Петрухина Е.А., Руденко И.Ю. Большой справочник для малого бизнеса: практическое пособие. – М.: ИТК Дашков и К⁰, 2015.

Сурин, А.В. Инновационный менеджмент [Текст]: учебник / А.В. Сурин, О.П. Молчанова. - М.: Инфра-М, 2014. – 368 с.

Формы кооперативного движения в условиях рыночных реформ [Текст]: монография / Г.В. Гутман, О.Б. Дигилина, Н.И. Чукин и др. - М.: Инфра-М, 2015. – 376 с.

Деловой вестник «Российской кооперации». Дайджест [Текст]: журнал. Приложение к газете «Российская кооперация» / учредитель Центросоюз России.

Российская кооперация [Текст]: газета для пайщиков / учредитель Центросоюз России.

Российское предпринимательство [Текст]: журнал / учредитель Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации. Издательство «Креативная экономика».

Современная торговля [Текст]: журнал / учредитель Комитет торгово-промышленной палаты по развитию потребительского рынка. Центросоюз России. Издательско-торговый дом «Панорама».

Интернет – ресурсы:

Информационная справочная система Консультант Плюс.

Бизнес-журнал [Электрон. ресурс] Режим доступа: <http://www.1000ideas.ru>. – 30.11.2016.

Бизнес-журнал Он-лайн [Электрон. ресурс] Режим доступа: <http://www.business-magazine.ru>. – 30.11.2016.

Свой бизнес [Электрон. ресурс] Режим доступа: <http://www.mybiz.ru>. – 30.11.2016

Методические рекомендации по составлению бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: <http://www.bizplan.ru/bizplan.html>

Содержание бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: <http://www.biz-plans.ru/stat1.html>

Структура бизнес-плана [Электронный ресурс] / - Режим доступа к статье: <http://www.biz-plans.ru/stat3.html>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой в рамках модуля, должны иметь высшее образование, опыт деятельности в коммерческих организациях, проходить стажировку в кооперативных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела	самостоятельность выбора предпринимательской идеи и точность обоснования ее эффективности, правильность формулировки цели деятельности в соответствии со сложившейся рыночной ситуацией	Предпринимательская игра № 1 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 8.2. Применять методы изучения рынка с целью обоснования целесообразности деятельности	соответствие разработанных анкет и процесса проведения анкетирования целям и задачам опроса, точность результатов анализа собранной информации, правильность формулирования вывода о целесообразности деятельности	Предпринимательская игра № 2 Защита пилотного бизнес-проекта
ПК 8.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план	соответствие разработанного бизнес-плана предъявляемым требованиям, поставленным целям и задачам кооперативного дела	Предпринимательская игра № 3 Защита пилотного

		бизнес-проекта
ПК 8.4. Прогнозировать сбыт производимой продукции или товара, услуг на основе анализа потребностей потребителей и спроса.	соответствие сбытовой политики организации результатам исследований и анализа потребностей потребителей и спроса	Защита пилотного бизнес-проекта
Промежуточная форма аттестации - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области предпринимательской деятельности	собеседование
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	собеседование
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	собеседование
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	собеседование
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	собеседование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	собеседование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	собеседование
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики.	собеседование

	Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	
--	--	--

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Приём в техникум осуществляется по личному заявлению поступающих на общедоступной основе (без экзаменов) по конкурсу аттестатов, дипломов (для имеющих начальное профессиональное образование) и по договорам с оплатой стоимости обучения с юридическими и физическими лицами. При подаче заявления абитуриент предоставляет оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании и (или) квалификации.

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

При реализации ППССЗ следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение практических ситуаций - кейсов, тренинги, уроки-конференции, уроки на производстве, уроки-конкурсы, проблемное изложение материала, работу в микрогруппах, уроки-презентации, групповые дискуссии, проектное обучение и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Преподаватели должны использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии с учетом особенностей преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей; задач занятия; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

4.3 Организация производственной практики

Практическое обучение организовано в соответствии с ФГОС СПО, рабочими учебными планами, графиком учебного процесса, который разрабатывается заведующей практическим обучением и утверждается директором техникума.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе, кабинетах информационных технологий в профессиональной деятельности, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебных кабинетах. Учебная практика проводится, как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров. Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно после освоения междисциплинарных курсов и учебной практики. Производственная практика организуется в действующих предприятиях на основе заключенных договоров сотрудничества: ресторане И. Понкин, кафе «Перцы», Гастроном 28, ООО «ГЭЛ», кафе «Пора покушать», ООО «Алтайская бисквитная компания» и др.

Для оперативного руководства практикой назначаются руководители от техникума и от предприятия из числа наиболее квалифицированных сотрудников. Руководство и контроль за прохождением

практики осуществляют администрация техникума, заведующая практическим обучением, преподаватели. При прохождении практики студенты на основании программы и индивидуальных заданий оформляют дневники-отчеты. Руководитель практики от предприятия составляет отзыв – характеристику, оформляют аттестационный лист. Для подведения итогов практики используются различные формы: конференции, видео-презентации, анализ анкет по итогам практики, диспуты, в которых принимают участие представители администрации, преподаватели, работодатели. Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Программа преддипломной практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Прохождение преддипломной практики является важнейшей частью и неотъемлемой ступенью для формирования квалифицированного специалиста, будущего выпускника учебного заведения.

Программа преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, укрупненная группа **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, а также на основе Положения о практике.

Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- освоение студентами общих и профессиональных компетенций;
- приобретение опыта работы в трудовых коллективах при решении комплексных производственных задач;
- сбор практических материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

1.3. Рекомендуемое количество часов на прохождение преддипломной практики

Всего на преддипломную практику – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися следующими видами профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организация работы структурного подразделения

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов, тем преддипломной практики	Содержание преддипломной практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1 . Преддипломная практика			144
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		16
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте повара мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов. Выбор и безопасное использование оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной обработки.	8
	2.	Расчет массы отходов и потерь при технологическом процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в контроле качества и безопасности приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции.	8
Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок, сложных холодных соусов	Содержание		28
	1.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции и сложных холодных соусов. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей.	8
	2.	Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	6
	3.	Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.	6
	4.	Отработка навыков декорирования блюд сложными холодными соусами. Участие в контроле качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	8
Тема 1.3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		28
	1.	Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции и сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления супов. Отработка навыков оформления и подачи супов.	8
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей. Отработка навыков оформления и подачи блюд из овощей.	8
	3.	Технологический процесс приготовления сложных	6

		горячих блюд из рыбы, мяса, птицы Отработка навыков оформления и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.	
	4.	Отработка навыков декорирования блюд сложными горячими соусами. Участие в контроле качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и соусов.	6
Тема 1.4. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		30
	1.	Участие в разработке ассортимента сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов.	8
	2.	Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий.	8
	3.	Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов.	8
	4.	Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6
Тема 1.5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		22
	1.	Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов.	6
	2.	Технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих десертов.	8
	3.	Отработка способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов.	8
Тема 1.6. Организация деятельности структурного подразделения	Содержание		20
	1.	Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте технолога, заведующего производством. Ведение табеля учета рабочего времени.	8
	2.	Анализ организации работы производства.	6
	3.	Участие в анализе и расчете основных экономических показателей, в оформлении учетно-отчетной документации	6
Всего			144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после прохождения теоретического курса и сдачи студентами всех экзаменов (в том числе квалификационных), зачетов, курсовых работ (проектов), предусмотренных учебным планом.

Преддипломная практика организуется в соответствии с утвержденной ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и проводится на основе разработанной программы.

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом.

При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

Распределение студентов для прохождения преддипломной практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Общее руководство преддипломной практикой возлагается на заведующего практическим обучением и преподавателей – руководителей выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики. Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны: своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию; соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; выполнять задания, предусмотренные программами практики; ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа; ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ; собрать практический материал для написания выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные акты (в действующей редакции)

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
13. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
16. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП). М., 1997.

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)

- 2 Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 322 с. : ил. - (СПО)
- 3.Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)
- 4.Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
- 5.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
6. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2013-16. - 776 с.
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.

Дополнительные источники:

- 1.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник /К.Я. Гайворонский. - М.:ФОРУМ,2014.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с.: ил. - (СПО).
- 3.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова В.А. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2012
- 4.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс,2015
- 5.Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013-. - 544 с.
- 6.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Усов В,В.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.
7. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012.
8. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М.: ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Периодические издания

«Гастрономъ»
 «Питание и общество»
 «Ресторанные ведомости»
 «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://www.gastronom.ru>
2. [http:// www.restorator.ru](http://www.restorator.ru)
3. [http:// www.bar.ru](http://www.bar.ru)
4. <http://www.trade-design.ru>
- 5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. <http://lammy.ru/>

7. <http://saasha.ru/>
8. <http://cool-cook.ru/>
9. <http://www.ya-povar.com/>
- 10 <http://www.gastronom.ru>
11. <http://www.restorator.ru>
12. <http://www.bar.ru>
13. <http://www.trade-design.ru>

5.ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

отчет по практике;

дневник прохождения практики;

аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций;

характеристику, заверенную руководителем и печатью организации;

иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Абзацный отступ составляет 5 знаков. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру. Каждая глава начинается с новой страницы.

Общий объем отчета должен составлять 30-40 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проводилась практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного

симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;

инструкции;

копии документов;

текст вспомогательного характера,

нормативно-технологическая документация

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика завершается зачетом при условии:

положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне сформированности профессиональных компетенций;

наличия положительной характеристики организации на обучающегося по сформированности профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;

полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

4.4 Организация самостоятельной работы обучающихся

Организация самостоятельной работы позволяет систематизировать, закрепить и углубить полученные знания, отработать навыки, сформировать умения использовать нормативно-справочную литературу, развить творческое мышление, инициативу, способность к саморазвитию и самосовершенствованию. Преподавателями разработаны методические указания, задания для самостоятельной работы студентов, предусмотрены различные ее формы: написание рефератов, оформление альбомов, составление таблиц, схем, выполнение комплексных творческих заданий и др. Преподаватели направляют и контролируют самостоятельную работу через групповые и индивидуальные консультации, дополнительные занятия.

4.5 Кадровое обеспечение

Реализация ППСЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровое обеспечение ППСЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Кадровое обеспечение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации		Примечание
					всего	педагогический			
							год	направление	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОГСЭ.01	Основы философии	Носкова Елена Анатольевна, преподаватель	Алтайский государственный университет в 1987 году по специальности «История», квалификация – историк-преподаватель истории и обществоведения	высшая	31	31	март 2017 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	Благодарственное письмо АКЗС
ОГСЭ.02	История	Тобоева Анастасия Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», 2016 г., по специальности- «Педагогическое образование» профиль: История и право, квалификация- бакалавр Студентка 2 курса Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет», направление «Педагогическое образование»	нет	1	1			

ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Синицына Наталия Сергеевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2010 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель английского и немецкого языков	первая	8	8	сентябрь - октябрь 2017 г.	ПК: КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Разработка и реализация общеобразователь ных программ по иностранным языкам в условиях ФГОС», 36 часов	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Лошкина Анастасия Сергеевна, преподаватель	ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет», 2007, по специальности -теория и методика преподавания иностранных языков и культур, квалификация-лингвист, преподаватель немецкого и английского языков	нет	9	2	март 2017 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессиональног о образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Соловова Светлана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» в 2009 году по специальности «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур», квалификация – лингвист, преподаватель немецкого и английского языков	первая	8	7	декабрь 2016 г.	ПК: КГБ ПОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж, «Разработка рабочих программ общеобразователь ных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов	

ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Васильева Татьяна Кирилловна, преподаватель	Барнаульский государственный педагогический институт в 1975 году по специальности «Русский язык и литература», квалификация – учитель русского языка и литературы средней школы.	высшая	35	34	март 2017 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	Благодарность комитета по делам молодежи Администрации г.Барнаула Почетная грамота Центросоюза РФ Почетный знак «За заслуги в образовании»
ЕН.01	Математика	Завьялова Кристина Николаевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный университет», 2018 г., по специальности «Математика и компьютерные науки», квалификация-бакалавр	нет	нет	нет			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	30	21	апрель-июль 2017	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ГЕОГРАФИИ в СПО», 350 часов	

ЕН.03	Химия	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	7	7	апрель 2017	ПК: АК ИПКРО, «Разработка и реализация рабочей программы учебного предмета «Химия» в условиях ФГОС основного общего образования», 32 часа 12-25 января 2017 г. Стажировка в ФБУ «Алтайский ЦСМ», «Повышение теоретических и практических знаний и методик по физико-химическим методам исследований при оценке качества пищевых продуктов», 72 часа	
ЕН.03	Химия	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	высшая	30	21	17-21 апреля 2017 г.	ПК: АК ИПКРО, «Разработка и реализация рабочей программы учебного предмета «Химия» в условиях ФГОС основного общего образования», 32 часа	

ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Фоменко Оксана Юрьевна, преподаватель	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» в 2009 году по специальности «Химия», квалификация – химик. За время учебы освоила образовательную программу «Преподаватель», дополнительно присвоена квалификация-преподаватель химии	высшая	7	7	апрель-июль 2017 12-25 января 2017 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель БИОЛОГИИ в СПО», 350 часов Стажировка в ФБУ «Алтайский ЦСМ», «Повышение теоретических и практических знаний и методик по физико-химическим методам исследований при оценке качества пищевых продуктов», 72 часа	
ОПД.02	Физиология питания	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум, 2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 3 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	5	3	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквармарин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ,36 часов	

ОПД.02	Физиология питания	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	
--------	--------------------	---	---	--------	----	---	----------------	--	--

ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	Высшая	27	25	18.01-02.02. 2016 г., октябрь 2017 г.	-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Управление по организации розничной, оптовой торговли и услуг, 72 часа ПК:КГБУ ДПО АКППРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	Почетный работник СПО РФ
--------	---	---	---	--------	----	----	--	--	--------------------------

ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Быкова Ирина Николаевна, преподаватель	-Барнаульский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Математика, информатика и вычислительная техника», присвоена степень бакалавра образования; -Барнаульский государственный педагогический университет в 1998 году по специальности «Математика, информатика », квалификация-учитель математики, информатики; -Всероссийский заочный финансово-экономический институт в 2003 году по специальности «Финансы и кредит», присвоена квалификация – экономист	первая	19	15	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	
--------	---	--	--	--------	----	----	-----------------	--	--

ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности (Программы «Технолог-кулинар», «Технолог-кондитер»)	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	10	4	<div>май 2016 г.</div> <div>ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастера обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов</div> <div>март 2017 г.</div> <div>ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов</div> <div>декабрь 2017 г.</div> <div>Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок», 36 часов</div>	
--------	---	--	--	--------	----	---	---	--

ОПД.05	Метрология и стандартизация	Божкова Лидия Ивановна, преподаватель	Московский технологический институт легкой промышленности в 1995 году по специальности «Технология переработки пластических масс и эластомеров», квалификация – инженер-химик-технолог.	Высшая	30	21			
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Ненашева Светлана Николаевна преподаватель	Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и прва, 2006 г.- квалификация юрист по специальности «Право и организация социального обеспечения» ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия» 2011 г.- квалификация учитель права по специальности «Юриспруденция»	нет	7	6	март 2017 г. 15-30 декабря 2015 г.	ПК: ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов - стажировка в Управлении Пенсионного Фонда по г.Барнаулу, изучение и применение в своей работе нормативно-правовых актов пенсионного законодательства, 72 часа	

ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жаркова Марина Анатольевна, преподаватель	<p>-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1989 году по специальности «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации;</p> <p>-Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.</p>	Высшая	27	25	<p>21.04-27.06. 1997 г</p> <p>18.01-02.02. 2016 г.,</p> <p>октябрь 2017 г.</p>	<p>ПП: Сибирский межрегиональный учебный центр г.Томск, «Навыки менеджмента в области бизнеса», 400 часов</p> <p>-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Управление по организации розничной, оптовой торговли и услуг, 72 часа</p> <p>ПК:КГБУ ДПО АКЦПКО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа</p>	Почетный работник СПО РФ
--------	--	---	--	--------	----	----	--	---	--------------------------

ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Оппель Елена Евгеньевна, преподаватель	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова», 2015 г., по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения), квалификация- «Товаровед-эксперт»	нет	4				
ОПД.08	Охрана труда	Остроухова Елена Сергеевна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г., по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация-инженер	нет	10	нет			
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Залевский Александр Григорьевич, преподаватель	Тюменское высшее военно-инженерное командное училище в 1981 году по специальности «Командная тактическая, машины инженерного вооружения», квалификация – офицер с высшим военно-специальным образованием, инженер по эксплуатации машин инженерного вооружения	высшая	41	16	август 2017 г. октябрь 2016 г.	ПК: ЧУДПО СИПППИСР, «Педагогика профессионального образования», 36 часов -Обучение на курсах ГО по направлению «Руководители занятий по гражданской обороне в организациях»	

ОПД.10	Лечебное питание	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	
--------	------------------	---	---	--------	----	---	----------------	--	--

ОПД.11	Документационное обеспечение управления	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	25	17	02.03-09.06.2017 07-18 ноября 2016 г.,	ПП: ЧУ «ООДПО «Международная академия экспертизы и оценки», «Организационное и документационное обеспечение управления», 520 часов -стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, повышение теоретического и практического уровня по вопросам организации делопроизводства, 72 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»
ОПД.12	Психология делового общения и управления	Писарева Кристина Александровна, педагог-психолог	ФГБ ОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет», 2015 год, по специальности специальная психология, присвоена квалификация- специальный психолог ФГБ ОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет», 2017 год, по специальности «Психолого-педагогическое образование», квалификация-магистр	нет	3	3			

МДК.01 .01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Южкова Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	33	24	июль 2017 г. октябрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквармарин», 36 часов ПК:КГБУ ДПО АКППКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	
---------------	--	--	--	-----	----	----	-------------------------------------	--	--

МДК.01 .01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	Первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	
МДК.01 .01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум, 2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 3 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	5	3	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», 36 часов	

ПП.01	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	25	17	май 2017.	ПК: АК ИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум, 2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 3 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	5	3	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквармарин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ,36 часов	

МДК.02 .01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	Первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	
МДК.02 .01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Остроухова Елена Сергеевна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г., по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация-инженер	нет	10	нет			

УП.02	Учебная практика	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум, 2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 3 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	5	3	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквармарин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», 36 часов	
УП.02	Учебная практика	Остроухова Елена Сергеевна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г., по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация-инженер	нет	10	нет			
УП.02	Учебная практика	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	Первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	

ПП.02	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	25	17	май 2017	ПК: АК ИП КРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»
-------	---------------------------	--	--	--------	----	----	----------	---	---

МДК.03 .01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	10	4	<p>май 2016 г.</p> <p>март 2017 г.</p> <p>декабрь 2017 г.</p>	<p>ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастера обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов</p> <p>ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов</p> <p>Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок», 36 часов</p>	
---------------	---	--	--	--------	----	---	---	---	--

МДК.03 .01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности "Технология и организация общественного питания", квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности "Преподавание предмета "Технология приготовления пищи", квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	27	27	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмо АКЗС Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации
---------------	---	--	---	--------	----	----	-----------------	--	---

УП.03	Учебная практика	Астроушко Владимир Владимирович, преподаватель	НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» в 2014 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», присвоена квалификация-инженер	первая	10	4	<p>май 2016 г.</p> <p>ПК: КБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Разработка моделей успешного специалиста для участия в олимпиадном движении профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования», 16 часов</p> <p>март 2017 г.</p> <p>ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов</p> <p>декабрь 2017 г.</p> <p>Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок», 36 часов</p>	
-------	------------------	--	--	--------	----	---	--	--

УП.03	Учебная практика	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	27	27	декабрь 2016 г. декабрь 2017 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов Стажировка в ПО «Аквармарин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмо АКЗС Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»
ПП.03	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	25	17	май 2017	ПК: АК ИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»

ПП.04	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	25	17	май 2017	ПК: АКППКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог. -Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума. - Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.	высшая	27	27	декабрь 2016 г. декабрь 2017 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов Стажировка в ПО «Аквармарин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов	Кандидат технических наук Благодарственное письмо АКЗС Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Остроухова Елена Сергеевна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г., по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация-инженер	нет	10	нет			
УП.05	Учебная практика	Сновицкая Лариса Владимировна, преподаватель	<p>-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1986 году по специальности “Технология и организация общественного питания”, квалификация - инженер-технолог.</p> <p>-Московский Ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1989 году по специальности “Преподавание предмета “Технология приготовления пищи”, квалификация - преподаватель кооперативного техникума.</p> <p>- Аспирантура Восточно-Сибирского государственного технологического университета в 2005 году.</p>	высшая	27	27	декабрь 2016 г.	<p>ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов</p> <p>Стажировка в ПО «Акварин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», 36 часов</p>	Кандидат технических наук Благодарственное письмо АКЗС Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации
УП.05	Учебная практика	Остроухова Елена Сергеевна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г., по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация-инженер	нет	10	нет			

ПП.05	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация –товаровед-коммерсант	высшая	25	17	май 2017	ПК :АКИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»
-------	---------------------------	--	--	--------	----	----	----------	---	---

МДК.06 .01	Управление структурным подразделением организации	Межуева Светлана Николаевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1985 году по специальности «Экономика торговли», квалификация – экономист-организатор. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1990 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Экономика, организация и планирование отраслей деятельности потребительской кооперации», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	33	33	15-30 декабря 2015 г., октябрь 2017 г.	-Стажировка в ООО «Эльдорадо», анализ и прогнозирование хозяйственной деятельности, 72 часа ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональны х модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационног о экзамена», 32 часа	Почетный работник СПО РФ
---------------	--	--	--	--------	----	----	--	--	--------------------------------

МДК.06 .01	Управление структурным подразделением организации	Анцупова Юлия Николаевна, преподаватель	Алтайский государственный университет, 2001, по специальности «Бухгалтерский учет и аудит», квалификация-экономист	высшая	17	17	декабрь 2015 март 2017 г.	ПК: Стажировка в ООО «Мария- мебель», учет денежных средств, основных средств, заработной платы, формирование бухгалтерской отчетности, 72 часа -ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
МДК.06 .01	Управление структурным подразделением организации	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	29	28	апрель июль 2017 14-25 декабря 2015 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов -Стажировка в ООО «Алтайские колбасы», изучение основных экономических показателей деятельности предприятия, 72 часа	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС

УП.06	Учебная практика	Шуллер Галина Витальевна, преподаватель	-Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1995 году по специальности «Экономика и управление на предприятии (потребительская кооперация)», квалификация – экономист-менеджер; -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	28	19	18.01-02.02 2016 г. октябрь 2017 г.	-Стажировка в Алтайском крайпотребсоюзе, Отдел по организационной работе и работе с персоналом, совершенствование навыков в области организации и управления предприятием, 72 часа ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	
-------	------------------	---	---	--------	----	----	--	--	--

УП.06	Учебная практика	Межуева Светлана Николаевна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1985 году по специальности «Экономика торговли», квалификация – экономист-организатор. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза в 1990 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Экономика, организация и планирование отраслей деятельности потребительской кооперации», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	33	33	15-30 декабря 2015 г., октябрь 2017 г.	-Стажировка в ООО «Эльдорадо», анализ и прогнозирование хозяйственной деятельности, 72 часа ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	Почетный работник СПО РФ
-------	------------------	--	---	--------	----	----	---	--	--------------------------

УП.06	Учебная практика	Анцупова Юлия Николаевна, преподаватель	Алтайский государственный университет, 2001, по специальности «Бухгалтерский учет и аудит», квалификация-экономист	высшая	17	17	декабрь 2015 март 2017 г.	ПК: Стажировка в ООО «Мария-мебель», учет денежных средств, основных средств, заработной платы, формирование бухгалтерской отчетности, 72 часа -ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
УП.06	Учебная практика	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	29	28	апрель-июль 2017 14-25 декабря 2015 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов -Стажировка в ООО «Алтайские колбасы», изучение основных экономических показателей деятельности предприятия, 72 часа	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС

МДК.07 .01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум, 2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 3 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	5	3	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквamarin» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», 36 часов	
МДК.07 .01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	

МДК.07 .01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	Южкова Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	33	24	июль 2017 г. октябрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквamarin»,36 часов ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	
---------------	---	--	--	-----	----	----	-------------------------------------	---	--

УП.07	Учебная практика	Южкова Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	33	24	июль 2017 г. октябрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквармарин»,36 часов ПК:КГБУ ДПО АКППРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа	
УП.07	Учебная практика	Ельникова Алёна Юрьевна, преподаватель	-Барнаульский кооперативный техникум,2015 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог; -Студентка 3 курса частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	5	3	декабрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквармарин» по программе «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» ,36 часов	

УП.07	Учебная практика	Дорофеева Елена Петровна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации в 2006 году по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация – инженер.	первая	11	6	апрель 2017 г.	ПП: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп», направление «Психология, педагогика и методика основной и старшей школы», 250 часов ПК: ООО «Центр онлайн-обучения «Нетология-групп» по темам: «Современные образовательные информационные технологии (EdTech) в работе учителя», 72 часа; «Коучинговый подход для результативного образования в рамках ФГОС», 48 часов	
ПП.07	Производственная практика	Яруткина Нина Александровна, преподаватель	Сибирская коммерческая академия потребительской кооперации в 1997 году по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», квалификация – товаровед-коммерсант	высшая	25	17	май 2017	ПК: АК ИПКРО, «Современные подходы к организации и руководству учебной и производственной практик в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов в условиях дуального обучения», 32 часа	Почетный знак «Заслуженный работник потребительской кооперации»

МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	Зеленина Нина Павловна, преподаватель	- Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1984 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1992 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	первая	41	31	март 2015 г.	ПК: ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет, «Инновационная воспитательная деятельность в образовательной организации в условиях реализации ФГОС», 72 часа ИДО ФГБОУ ВО «Алт ГПУ», «Технология проектирования образовательной деятельности педагогических работников системы среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС», 36 часов	
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	Остроухова Елена Сергеевна, преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г., по специальности «Технология продуктов общественного питания», квалификация-инженер	нет	10	нет			

МДК.08 .01	Организация кооперативного бизнеса	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	29	28	апрель июль 2017 14-25 декабря 2015 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов -Стажировка в ООО «Алтайские колбасы», изучение основных экономических показателей деятельности предприятия, 72 часа	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС
УП.08	Учебная практика	Капурина Лена Петровна, преподаватель	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации. -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Товароведение непродовольственных товаров», квалификация-преподаватель кооперативного техникума	высшая	29	28	апрель июль 2017 14-25 декабря 2015 г.	ПП: АНО ДПО «Институт управления и права», «Педагогическое образование: преподаватель ЭКОНОМИКИ в СПО», 350 часов -Стажировка в ООО «Алтайские колбасы», изучение основных экономических показателей деятельности предприятия, 72 часа	Почетная грамота ЦС РФ Почетная Грамота АКЗС

4.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение ППССЗ

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ. Обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Книгообеспеченность учебными печатными и электронными изданиями составляет 1.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 4 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям, состоящим из журналов «Гастроном», «ТОРТЫ», «Делопроизводство», «Бизнес, Менеджмент и Право», «Современный предприниматель», «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании», «Физкультура и спорт», «Маркетинг».

Учебно-методическое и информационное обеспечение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Учебно-методическое и информационное обеспечение по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование источников	Обеспеченность	Электронный вариант	Гриф ФГАУ ФИРО
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					
ОГСЭ.01	Основы философии	Сычев, А. А. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / А. А. Сычев. - 2-е изд., испр. - М. : ФОРУМ, 2014. - 368 с.	1		+
		Сычев, А. А. Основы философии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Сычев. - 2-е изд., испр. - М. : ФОРУМ, 2014. - 368 с. - ЭБС библиотеки БКТ		+	
		Лавриненко, В. Н. Основы философии [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко. - 8-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 377 с. :			
		Краткий философский словарь [Текст] / отв. ред. А. П. Алексеев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Оригинал-макет, 2017. - 496 с			
		Лавриненко, В. Н. Основы философии [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко. - 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. - 377 с. — ЭБС Юрайт.		+	
		Губин, В. Д. Основы философии [Текст] : учеб. пособие / В. Д. Губин. - М. : ФОРУМ, 2015. - 288 с. - (Проф. образование)			
		Медакова, И. Ю. Практикум по философии [Текст] : учеб. пособие / И. Ю. Медакова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 192 с. - (Проф. образование).			+
		Волкогонова, О. Д. Основы философии [Текст] : учебник / О. Д. Волкогонова, Н. М. Сидорова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 480 с. - (Проф. образование).			
		Ивин, А. А. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Юрайт, 2018. — 478 с. — ЭБС «Юрайт».		+	
		Кочеров, С. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 151 с. — (Проф. образование). — ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.02	История	Артемов, В. В. История [Текст] : учебник для СПО / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 256 с. : ил. - (ПО).	1		+
		Пленков, О. Ю. Новейшая история [Текст] : учеб. пособие / О. Ю. Пленков. - Москва : Юрайт, 2017. - 399 с. - (СПО)			
		История [Текст] : учеб. пособие для ссузов / П. С. Самыгин [и др.]. - 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2014. - 474 с. - (СПО).			
		История [Текст] : учеб. пособие для ссузов / П. С. Самыгин [и др.]. - 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2016. - 474 с. - (СПО).			

		История России [Электронный ресурс] : учебник : в 2-х ч., Ч. 1. 1914-1941 / под ред. М. В. Ходякова. - 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Юрайт, 2017. - 270 с. : ил. – ЭБС Юрайт		+	
		История России [Электронный ресурс] : учебник : в 2-х ч., Ч. 2. 1941 - 2015 / под ред. М. В. Ходякова. - 8-е изд., перераб. и доп. – М. : Юрайт, 2017. - 300 с. : ил. – ЭБС Юрайт		+	
		Пленков, О. Ю. Новейшая история [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. Ю. Пленков. — М. : Юрайт, 2017. - 398 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Текст] . – М. : Академия, 2016. – 320 с.	1		+
		Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст] : учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 13-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 320 с.			
		Мюллер, В. К. Новый англо-русский, русско-английский словарь [Текст] / В. К. Мюллер. - Москва : Аделант, 2013. - 800 с. - (Биб-ка современных словарей)			
		Жебит, Л. И. Немецкий язык в сфере общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Л. И. Жебит. - Минск : Выш. шк., 2015. - 271 с. :			+
		Байков, В. Д. Новый немецко-русский, русско-немецкий словар. 40000 слов и словосочетаний [Текст] / В. Д. Байков, Иобст Бёме. - Москва : Эксмо, 2013.			
		Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Электронный ресурс] . – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 320 с. – ЭБС «Академия».		+	+
		Зиновьева, А. Ф. Немецкий язык [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Ф. Зиновьева, Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина ; под ред. А. Ф. Зиновьевой. — М. : Юрайт, 2016. — 348 с. — (Проф. образование) . -ЭБС «Юрайт».		+	
ОУДб. 04	Физическая культура	Бишаева, А. А. Физическая культура [Текст] : учеб. пособие для спо / А. А. Бишаева. - Москва : ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО. ДО).	1		+
		Бишаева, А. А. Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие для спо / А. А. Бишаева. - Москва : ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. -- ЭБС «Академия»		+	+
		Решетников, Н. В. Физическая культура [Текст] : учеб. пособие для спо / Н. В. Решетников. - Москва : ИЦ "Академия", 2016. - 208 с. - (ПО. ОД)			+
		Аллянов, Ю. Н. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. - 3-е изд.- М. : Юрайт, 2016. - 493 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Антонова, Е. С. Русский язык и культура речи [Текст] : учебник для спо / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 15-е изд., стер. – М. : ИЦ» Академия», 2016. – 320 с.	1		+
		Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общ. ред. В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 389 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл					
ЕН.01	Математика	Лисичкин, В. Т. Математика в задачах и решениях [Текст] : учеб. пособие / В. Т. Лисичкин, И. Л. Соловейчик. - СПб : Лань, 2014. - 464 с.	1		
		Лисичкин, В. Т. Математика в задачах и решениях [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Т. Лисичкин, И. Л. Соловейчик. - СПб : Лань, 2014. - 464 с. –ЮБС библиотеки БКТ		+	
		Энатская, Н. Ю. Теория вероятностей [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Энатская. — М. : Издательство Юрайт, 2016. - 203 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	

		Бурмистрова, Е. Б. Линейная алгебра [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Е. Б. Бурмистрова, С. Г. Лобанов. - М. : Юрайт, 2018. - 421 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Шагин, В. Л. Математический анализ. Базовые понятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. Л. Шагин, А. В. Соколов. - М. : Юрайт, 2018. - 245 с. - (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Титов, Е. В. Экология [Текст] : учебник / Е. В. Титов. – М. : ИЦ "Академия", 2017. - 416 с. - (Проф. образование).	1		+
		Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Текст] : учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. - (Проф. образование).			
		Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования [Текст] : учеб. пособие / В. Ф. Протасов. - М. : Альфа-М, 2014. - 304 с. : ил. - (ПРОФИль)			+
		Волкова, П. А. Основы общей экологии [Текст] : учеб. пособие / П. А. Волкова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 128 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Голубкина, Н. А. Лабораторный практикум по экологии [Текст] / Н. А. Голубкина, Т. А. Лосева. - М. : ФОРУМ, 2014. - 64 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Хван, Т. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Т. А. Хван. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 253 с. -(ПО). - ЭБС Юрайт		+	
		Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. — М. : Юрайт, 2018. — 304 с. — (ПО). – ЭБС Юрайт.		+	
		Константинов, В. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. - (Проф. образование).- ЭБС Академия		+	+
ЕН.03	Химия	Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Текст] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 473 с. — (Проф. образование).	1		
		Саенко, О. Е. Аналитическая химия [Текст] : учебник / О. Е. Саенко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 287 с. - (СПО)			
		Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2018. — 278 с. — ЭБС «Юрайт».		+	
		Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 1. Химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова.-2-е изд., испр. и доп. -М.: Юрайт, 2018. - 551с. - (Проф. образование).		+	
		Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 кн. Кн. 2. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 2-е изд., испр. и доп. -М. : Юрайт, 2018. -355 с.		+	
		Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 473 с. — ЭБС «Юрайт».		+	
П.00 Профессиональный цикл					
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины					
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в	Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил	1		+

	пищевом производстве	Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил.		+	+
ОПД.02	Физиология питания	Васюкова, А. Т. Физиология питания [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 236 с. : ил. - (СПО)	1		+
		Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил			+
		Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Электронный ресурс] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил.		+	+
		Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Юрайт, 2016. — 212 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт»		+	
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование. Пищевое произ-во)	1		+
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование. Пищевое произ-во)			
		Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст] : учеб. пособие / Е. В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2016. – 384 с. – (Проф. образование).	1		+
		Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Текст] : учебник / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 383 с. - (Проф. образование)			
		Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М. : ИЦ «Академия», 2016. – 384 с. – (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс] : учебник / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 383 с. - (Проф. образование) – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Качурина, Т. А. Метрология и стандартизация [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 128 с. : ил. - (ПО)	1		+
		Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст] : учеб. и практикум / И. М. Лифиц. - 12-е изд. - М.: Юрайт, 2017. - 314 с. - (ПО)			
		Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 660 с.			
		Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учеб. и практикум / И. М. Лифиц. - М.: Юрайт, 2018. - 314 с. - (ПО). – Доступ в ЭБС Юрайт.		+	
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Румынина. - 10-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 224 с. : ил. - (Проф. образование).	1		+
		Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учеб. и практикум для СПО / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под ред. А. Я. Рыженкова. - Москва : Юрайт, 2017. - 301 с. : ил. :		+	
		Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 382 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	

		Бошно, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Бошно. — М. : Юрайт, 2018. — 533 с.— (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (ПО).	1		+
		Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. –М. : ИЦ "Академия", 2017. - 224 с. : ил. - (ПО).			
		Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 352 с. - (Проф. образование)			
		Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2017. - 352 с. - (Проф. образование)			
		Кнышова, Е. Н. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие / Е. Н. Кнышова. - М. : ФОРУМ, 2014. - 282 с. - (Проф. образование)			
		Менеджмент [Текст] : учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с.			
		Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО. Экономика и управление)			
		Косьмин, А. Д. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 208 с. : ил. ЭБС Академия		+	
		Гомола, А. И. Экономика [Текст] : учебник для спо / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : ИЦ «Академия», 2014. – 352 с. : ил. - (ПО).			
		Гомола, А. И. Экономика [Текст] : учебник / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 352 с.			
		Гомола, А. И. Экономика. Практикум [Текст] : учебник для спо / А. И. Гомола, П. А. Жанин, В. Е. Кириллов. - 6-е изд., стереотип. - М. : ИЦ «Академия», 2014. - 352 с.			
		Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Текст] : учеб. и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. : Юрайт, 2015. - 399 с. - (Проф. образование)			
		Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 224 с. : ил. - (ПО). -ЭБС «Академия»		+	
		Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2018. — 448 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Менеджмент. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2018. — 246 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2018. - 422 с. – ЭБС «Юрайт».		+	
		Кузьмина, Е. Е. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Е. Кузьмина. — М. : Юрайт, 2016. — 383 с. — (Проф. образование). - ЭБС «Юрайт»		+	
		Лобачева, Е. Н. Основы экономической теории [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Е. Н. Лобачева ; под ред. Е. Н. Лобачевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 516 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.08	Охрана труда	Косолапова, Н. В. Охрана труда [Текст] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - Москва : КНОРУС, 2016. - 182 с. : ил. - (СПО)			+

		Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Юрайт, 2018. — 380 с. — (Профессиональное образование). - ЭБС «Юрайт»		+	
		Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд. — М. : Юрайт, 2018. — 404 с. — (Проф. образование). –ЭБС «Юрайт».		+	
		Семенихин, В. В. Охрана труда [Электронный ресурс] / В. В. Семенихин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : РОСБУХ, 2014. - Доступ в системе «КонсультантПлюс».		+	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / Ю. Г. Сапронов. - 6-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 336 с. : ил.			
		Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).			
		Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – М. : Юрайт, 2018. – 314 с. – (ПО).- Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Каракеев, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеев, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 330 с. - (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.10	Лечебное питание	Васюкова, А. Т. Физиология питания [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. – 236 с. – (СПО)			+
		Диетическое питание в столовых [Текст] : сб. рецептур / общ. ред. В. И. Трофимовой. - М. : Экономика, 1971. - 303 с.			
		Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Юрайт, 2018. — 212 с. — (Проф. образование). – ЭБС«Юрайт»		+	
		Смолянский, Б. Л. Справочник по лечебному питанию для поваров [Текст]+[Электронный ресурс] / Б. Л. Смолянский. – Л. : Медицина, 1984.-304 с.- ЭБС библиотеки БКТ		+	
ОПД.11	Документационное обеспечение управления	Басаков, М. И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения) [Текст] : учеб. пособие / М. И. Басаков. - М. : КНОРУС, 2016. –216с.			
		Бурова, Е. М. Организация архивной и справочно-информационной работы по документам организации. В. 2-хч. Ч.1 [Текст] : учебник / Е. М. Бурова. – М. ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (ПО. Профессиональный модуль)			+
		Бурова, Е. М. Организация архивной и справочно-информационной работы по документам организации. В. 2-хч. Ч.2 [Текст] : учебник / Е. М. Бурова. – М. ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (ПО. Профессиональный модуль).			+
		Кузнецов, Н. И. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство. [Текст] : учебник / Н. И. Кузнецов. - Москва : Юрайт, 2017. - 477 с.			
		Пшенко, А. В. Документационное обеспечение управления. Практикум [Текст] : учеб. пособие / А. В. Пшенко, Л. А. Доронина. - 4-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 160 с. : ил. - (СПО. Экономика и управление).			+
		Анодина, Н. Н. Деловое письмо: методика составления и правила оформления [Текст] : практич. пособие / Н. Н. Анодина. - 8-е изд., испр. - М. : Омега-Л, 2014. - 100 с. : табл. - (Делопроизводство)			

		Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. - М. : Юрайт, 2018. — 477 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».		+	
ОПД.12	Психология делового общения и управления	Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2016. - 258 с.	1		
		Зуб, А. Т. Управленческая психология [Текст] : учеб. и практикум / А. Т. Зуб. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 372 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Белякова, Е. Г. Психология [Текст] [Электронный ресурс] : учеб. и практикум / Е. Г. Белякова. - Москва : Юрайт, 2018. - 263 с. : ил. - (Проф. образование)		+	
		Рамендик, Д. М. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Д. М. Рамендик. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. — 258 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Юрайт, 2018. — 468 с. — (Проф. образование). – Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Зуб, А. Т. Управленческая психология [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / А. Т. Зуб. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 372 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
		Коноваленко, В. А. Управленческая психология [Электронный ресурс] : учебник для СПО / В. А. Коноваленко, М. Ю. Коноваленко, А. А. Соломатин. — М. : Юрайт, 2018. — 368 с. – (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».		+	
ПМ.00 Профессиональные модули					
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)			
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).			
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.			
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (ПО)			+
		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с.			

		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».		+	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.		+	
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)	1		
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)			
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2017. - 224 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :			
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 544 с.			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».		+	

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.		+	
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)	1		+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)			
		Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : КНОРУС, 2018. - 322 с. : ил. - (СПО)			
		Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (ПО)			+
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :			
		Сборник тех. нормативов. Сб. рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 544 с.			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».		+	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.		+	
		Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».		+	+

		Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».		+	+
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 384 с. : ил. - (ПО)	1		+
		Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 328 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)			
		Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.			
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)			
		Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб. для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2014. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).			+
		Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)			+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.		+	
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 20178 - 414 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)	1		
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :			
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с.			+

		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.		+	
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».		+	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 656с.	1		
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.			
		Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.- Доступ в ЭБС Юрайт.		+	
		Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] : учеб. и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 313 с. - (Проф. образование)		+	
		Мокий, М. С. Экономика организации [Текст] : учебник для СПО / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 334 с. - (Проф. образование).		+	
		Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Фридман. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 464 с. – ЭБ библиотеки БКТ.		+	
		Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Фридман. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 656 с. – ЭБ библиотеки БКТ.		+	
		Косьмин, А. Д. Менеджмент [Текст] : учебник для СПО / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 208 с. : ил. - (СПО. Экономика и управление)	1		+
		Менеджмент [Текст] : учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с.			
		Иванова, И. А. Менеджмент [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. А. Иванова. А. М. Сергеев. - Москва : Юрайт, 2017. - 305 с. - (Проф. образование)			
		Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2017. - 422 с. – ЭБС «Юрайт».		+	
		Иванова, И. А. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для СПО / И. А. Иванова. А. М. Сергеев. - Москва : Юрайт, 2017. - 305 с. - (ПО) – ЭБС «Юрайт».		+	
		Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2016. — 448 с. — (ПО). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Менеджмент. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2016. — 246 с. — (Проф. образование). – ЭБС «Юрайт».		+	
		Михненко П. А. Теория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / П. А. Михненко. - 2-е изд., перераб. и доп. – М. : МФПУ "Синергия", 2014. - Доступ в системе «КонсультантПлюс»		+	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					

МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)	1		+
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Санкт-Петербург : Профи, 2015. - 776 с.			
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :			
		Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.			
		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.			
		Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.		+	
		Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».		+	
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».		+			
ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства					
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса	Вахитов, К. И. Теория и практика кооперации [Текст] : учебник / К. И. Вахитов. – 2-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 478 с.	1		
		Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 398 с. : ил.			
		Кучер, Л. С. Официант-бармен [Текст] : учеб. пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 540 с. : ил. - (СПО)			
		Валигурский, Д. И. Организация предпринимательской деятельности [Текст] : учебник / Д. И. Валигурский. - 4-е изд. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. – 346 с.			
		Организация предпринимательской деятельности: учеб. пособие / под ред. О. В. Шеменевой, Т. В. Харитоновой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 520 с.			
		Баринев, В. А. Бизнес-планирование [Текст] : учеб. пособие / В. А. Баринев. - 3-е изд. - М. : Инфра-М, 2017. - 256 с. - (Проф. образование).			
		Романова, М. В. Бизнес-планирование [Текст] : учеб. пособие / М. В. Романова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2014. - 240 с. : ил. - (Проф. образование)			
		Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2015. - 352 с. - (Проф. образование)			
		Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие / В. А. Морошкин, Н. А. Контарева, Н. Ю. Курганова. - М. : ФОРУМ, 2017. - 352 с. - (Проф. образование)			

	Вахитов, К. И. История потребительской кооперации России [Текст] : учебник / К. И. Вахитов. - 4-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 400 с. : ил.			
	Кооперация. Теория, история, практика [Текст] : избранные изречения, факты, материалы, комментарии / авт. - сост. К. И. Вахитов. - 6-е изд., доп. и перераб. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 560 с.			
	Сыщенко, А. Г. Золотые годы сибирской и алтайской кооперации. 1896-1921. [Текст] / А. Г. Сыщенко, В. А. Сыщенко. – Барнаул, Спектр, 2016. – 323 с.			
	Вахитов, К. И. Кооператоры России: история кооперации в лицах [Текст] / К. И. Вахитов. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 568 с. : ил.			
	Потребительская кооперация Алтая. Связь времен. 1831-2012 гг.[Текст]. – Барнаул : (б. и.), 2013. – 155 с.			
	Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 389 с. — (Проф. образование).		+	
	Вахитов, К. И. История потребительской кооперации России [Электронный ресурс] : учебник / К. И. Вахитов. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 400 с.		+	
	Туган-Барановский, М. И. Социальные основы кооперации [Электронный ресурс] / М. И. Туган-Барановский. — М. : Юрайт, 2016. — 418 с. — (Антология мысли). - ЭБС «Юрайт»		+	

4.7 Материально-техническое обеспечение ППССЗ

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование кабинета	Корпус, номер кабинета
1.	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1. №6,16,25 корпус 2, №12
2.	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1. №6,16,25 корпус 2, №12
3.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	корпус 1, №1,2а,22,25 корпус 2, № 10,13
4.	Русский язык и культура речи	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1. №6,16,25 корпус 2, №12
5.	Физическая культура	Спортивный зал	корпус 1
6.	Математика	Кабинет математики	корпус 1, №12
7.	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	корпус 2, №2а
8.	Химия	Лаборатория химии	корпус 1, №3
9.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	корпус 1, № 3
10.	Физиология питания	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	корпус 1, № 3
11.	Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	корпус 2, №2,3
12.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 2, №13
13.	Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации	корпус 2, №2а
14.	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	корпус 2, №2а
15.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 1. №6,16,25 корпус 2, №12
16.	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, №20
17.	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	корпус 1, №20 корпус 2, №2а

18.	Лечебное питание	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	корпус 1, №2,3
19.	Документационное обеспечение управления	Кабинет документационного обеспечения управления	корпус 2, №13
20.	Психология делового общения и управления	Кабинет менеджмента	корпус 1, №18
21.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
22.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
23.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
24.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
25.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1, 8
26.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №9 корпус 2, №6,7
27.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
28.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
29.	Управление структурным подразделением организации	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 2, №2а
30.	Учебная практика	Кабинет социально-экономических дисциплин	корпус 2, №2а
31.	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8
32.	Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех	корпус 2, №2,3 корпус 2, №1,8

33.	Организация кооперативного бизнеса	Бизнес-инкубатор; кабинет менеджмента и маркетинга; социально-экономических дисциплин; экономики организации; информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 1, № 6,16,17,18,25 корпус 2 , №2а
34.	Учебная практика	Бизнес-инкубатор; кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	корпус 1, №25

Техникум имеет учебные кабинеты и лаборатории, необходимые для осуществления образовательного процесса в соответствии с действующими ФГОС СПО. Оформление и оборудование кабинетов отвечает современным техническим требованиям, целям и задачам подготовки специалистов, всесторонней компьютеризации учебного процесса. Учебные кабинеты оснащены современным оборудованием, интерактивной доской, мультимедийными установками. Учебные кулинарные и кондитерский цеха, лаборатория химии и микробиологии оснащены современным оборудованием, техническими средствами. Установлены пароконвектомат, кофе-машина, барная стойка и др. Для подготовки специалистов используются специализированные компьютерные лаборатории, оснащенные в достаточном количестве современными персональными компьютерами, которые распределены в 5 компьютерных аудиториях, учебных кабинетах, административно-служебных помещениях, объединены в локальную сеть. В техникуме оборудована 21 мультимедийная аудитория (15 проекторов и 6 ЖК телевизоров с большой диагональю). Имеется скоростной выход в Интернет по оптоволоконной выделенной линии на скорости 100 Мб/с, бесплатный Wi-Fi-интернет для всех студентов и сотрудников. В учебном процессе широко используются информационные средства, такие как операционные системы: MSWindows10Professional, MSWindows 7 Professional, MSWindows 2012 Server, MSWindows 2008Server, а также программные продукты MicrosoftOffice 2010, MicrosoftOffice2016, GIMP, комплекс программных продуктов на базе 1С 8.3, АРМКассираТоргСервис, СПС «Консультант Плюс». 4 компьютера оборудованы web – камерами. Установлен 3D принтер. Для обеспечения учебного процесса используется АРМ учебной части. Приобретены программы для работы в мультимедийном классе «Технолог-кондитер», «Технолог-кулинар», R-keeper, «Маркетинг», «Повар-кондитер», «Технология продукции общественного питания».

5. Характеристика социокультурной среды

Система воспитательной работы педагогического коллектива техникума построена на основании Концепции и программы развития техникума, Программы воспитания и социализации студентов, целевых программ, образовательных и социальных проектов.

Организация воспитательной работы на отделениях техникума, в общежитии, студенческих объединениях и учебных группах осуществляется в соответствии с ежегодным планом воспитательной деятельности.

Цель системы воспитания:

Развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Приоритетными направлениями организации воспитательной деятельности техникума являются:

-Создание условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов, гражданское и патриотическое воспитание. Гражданская социализация;

-Развитие студенческого коллектива и институтов студенческого самоуправления, развитие творческой активности студентов;

-Формирование у студентов здорового образа жизни и экологической культуры;

-Воспитание культуры общения и поведения в семье, коллективе, обществе в целом;

-Обеспечение профессиональной направленности воспитания.

Задачи создания условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов решаются в первую очередь через участие студентов в реализации общественно значимых

проектов общегуманитарной патриотической и правовой направленности, а также посредством организации клубной работы.

В настоящее время военно-патриотический проект «Хлеб Блокады» Барнаульского кооперативного техникума входит в систему гражданского и патриотического воспитания учащейся молодежи города и края. Проект «Дети войны» Совет соуправления реализует совместно с Советом ветеранов Центрального района г.Барнаула.

Воспитанию нравственно здоровой и культурной личности подчинена деятельность эстетического центра «Пигмалион». Проекты «Чайная культура», Молодые дружные разные», «Мир без границ» и др. нацелены на формирование информационно – культурного иммунитета, социальной и национальной толерантности молодежи в условиях поликультурного общества.

Гражданско-правовое воспитание студентов осуществляется силами правового клуба «Фемида» и клуба «Школа молодого избирателя».

Работа клуба «Фемида» по правовому просвещению и профилактике правонарушений проводится на основе ежемесячного мониторинга выполнения студентами всех специальностей правил внутреннего распорядка техникума и общежития, норм действующего законодательства. Основными формами работы членов клуба являются организация выездных заседаний в учебные группы и общежитие, беседы на правовые темы, выпуск Правового вестника (стенной и электронный форматы), оказание юридической помощи. Реализация проектов «Терроризм и экстремизм – проблемы современной России и «Выбирай свое будущее» (по профилактике наркомании) осуществляется не только в студенческой среде, но и в общеобразовательных организациях.

Пробуждение гражданского самосознания, подготовка студентов к реализации конституционных прав проводится силами студенческого объединения «Школа молодого избирателя» Особенностью работы Школы является активное включение студентов в общественно - политическую жизнь города, движение молодежного парламентаризма, апробация конституционных прав граждан в процессе избирательных кампаний в органы студенческого соуправления. В городском модельном (эталонном) Клубе молодого избирателя, созданном на базе техникума, осуществляется координация работы школьных клубов молодых избирателей.

Задачи гражданской социализации также решаются через развернутое волонтерское движение. Волонтерский корпус «Вирус добра», объединяющий студентов всех специальностей является активным участником районных и городских добровольческих акций и реализует собственные проекты для детей с ограничениями возможностей здоровья «Ты нам нужен», «Для тех, кто сердцем слышит и душой» и др.

Большое внимание администрация техникума и педагогический коллектив уделяют формированию у студентов здорового образа жизни, всесторонней профилактике вредных привычек. В техникуме организована работа здравпункта, ежегодно проводятся профилактические осмотры студентов, осуществляется диспансеризация обучающихся, имеющих хронические заболевания.

Клуб «Здоровье» реализует программы и проекты по организации здорового образа жизни и рационального питания. Силами педагога-психолога реализуется программа по формированию жизнестойкости и ценности ЗОЖ у подростков «Все, что тебя касается». Проводятся тренинговые занятия по формированию компетенций сохранения компонентов психологического здоровья.

Ежегодно студенты и педагоги являются участниками краевых антинаркотических акций «За здоровье и безопасность наших детей», «Классный час: Наркотики. Закон. Ответственность». В систему работы по сохранению здоровья обучающихся вошли День отказа от курения, День без табака, День борьбы со СПИДом, Флэшмоб в честь Всемирного дня здоровья, информационные акции по пропаганде здорового образа жизни, классные часы по искоренению вредных привычек.

Большую работу по предотвращению правонарушений, связанных с употреблением алкогольных напитков и профилактики наркомании и СПИДа проводит студенческий совет общежития и воспитательский корпус. Традиционными ежегодными профилактическими мероприятиями в общежитии являются конкурс антирекламы курения, встречи с врачами - наркологами, работа медицинского лектория и др. Волонтеры техникума являются участниками городских профилактических антинаркотических акций.

Основное внимание в работе по физическому воспитанию в техникуме сосредоточено на решении следующих задач:

- повышение качества проведения занятий по физической культуре с реализацией индивидуального подхода к обучающимся, использованием новых форм, методов, инвентаря в целях повышения устойчивой мотивации к потребности в здоровом и продуктивном стиле жизни, физическом самосовершенствовании;

- совершенствование тренировочного процесса;
- организация внеклассных спортивно-оздоровительных мероприятий.

В традиционном осеннем Дне здоровья ежегодно принимают участие все учебные нового набора очного отделения техникума. Организуются кросс, состязания по стритболу, пляжному волейболу, футболу, стрельбе, гиревому спорту. Наравне со студентами в Дне здоровья участие принимают классные руководители, преподаватели.

В течение каждого учебного года проводятся внутритехникумовские соревнования по настольному теннису, армрестлингу, гиревому спорту, гимнастике, элементам техники баскетбола, стритболу, мини-футболу. Организованы работы спортивных секций по легкой атлетике, баскетболу, волейболу, футболу, лыжам, и другим видам спорта. Организовано участие обучающихся в движении по сдаче норм ГТО.

Мужские и женские сборные команды студентов техникума ежегодно принимают участие более чем в 20 видах соревнований на первенство ПОО г.Барнаула и Алтайского края.

Педагогический коллектив техникума ежегодно принимает активное участие в Фестивале физической культуры, культуры и спорта профессиональных образовательных организаций г. Барнаула

В учебно-воспитательный процесс техникума внедрено студенческое самоуправление. Совет соуправления, Совет менеджеров учебных групп, Студенческий совет общежития, Спортивный актив, Студизбирком обеспечивают расширение сферы самоуправления, включение в нее основных направлений жизнедеятельности техникума. Средством развития самоуправления, саморазвития и самореализации студентов являются ежегодный Слет отличников и активистов, участие студентов в краевых Слетах лидеров студенческого самоуправления, республиканском форуме «Университет талантов 2:0», федеральных проектах Центросоюза РФ.

Развитие художественного творчества и организация досуга студентов осуществляются на общетехникумовских праздниках, конкурсах, концертах и групповых внеклассных мероприятиях. В рамках Творческого центра Совета соуправления организованы танцевальная студия «Драйв» и студия вокального искусства «Капелла». Обновляются формы досуговых мероприятий. День российского студенчества традиционно отмечается в техникуме танцевальным или песенным баттлом между командами студентов и педагогов.

Традиционными культурно-массовыми мероприятиями в общежитии являются: Посвящение в студенты, Фестиваль талантов, Баттл в честь Международного дня студента, Новогодний карнавал с развлекательной программой, конкурсами на лучшую новогоднюю комнату и лучший новогодний этаж; конкурсы «Мистер общежития» и «Мисс общежития», студенческий капустник в честь Международного дня театра. Повышению культурного уровня и совершенствованию личностных качеств способствует работа Клуба выходного дня, в рамках которого воспитателями общежития организованы посещения музеев, картинных галерей, театров.

Студенты техникума являются постоянными участниками районных творческих конкурсов «Выставка цветов», «Молодежная палитра», городского Фестиваля-конкурса эстрадного творчества на иностранных языках «Евромикс», краевого Фестиваля творчества и юмора «Педагог +студент», краевых и российских конкурсов вокалистов.

Актный зал, помещения для организации досуговых событий оборудованы современной звуковой, световой, проекционной техникой. Ежегодно пополняется запас костюмов для выступлений.

Профессиональная направленность воспитательной деятельности обучающихся реализуется через участие в федеральном проекте «Национальный чемпионат профессий и предпринимательских идей «Карьера в России». Студенты всех групп специальности в качестве стажеров Профессионального полигона по технологии продукции общественного питания участвуют в профессиональных испытаниях в аудитории работодателей: организуют работу студенческого ресторана, участвуют в кейтеринговом обслуживании, организуют мастер-классы, реализуют проекты по совершенствованию работы предприятий общественного питания системы потребительской кооперации. Профессиональные клубы технологов «Кулина» и «Мастера карвинга» ежегодно участвуют в организации городских праздничных площадок.

Студенты –технологи являются участниками чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело», региональной кулинарной олимпиады «Гармония вкуса», финальных состязаний Чемпионата «Карьера в России».

6. Оценка результатов освоения ППССЗ

6.1 Организация и учебно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций техникумом активно привлекаются работодатели для участия в составе комиссий по экзамену квалификационному.

Фонды оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации являются обязательной частью учебно-методического комплекса дисциплины, профессионального модуля, разрабатываются преподавателями. Формы и методы текущего контроля знаний определяются преподавателем самостоятельно. Текущий контроль предусматривает использование различных форм и методов устного (собеседование, коллоквиум и др.) и письменного (тесты, творческие работы, практические работы, проверочные работы, диктанты, решение кейсов, контрольные работы, эссе, реферат, отчеты по исследовательской работе, отчеты по практике и др.) контроля знаний.

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в форме дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности. Программа ГИА утверждается директором техникума после согласования с работодателями и обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа ГИА по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В условиях внедрения ФГОС СПО возрастают требования к организации системы контроля профессиональной подготовки студентов.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. N 33234.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО.

Присваиваемая квалификация – техник-технолог.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и

приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Требования к результатам освоения ППССЗ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
 ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
 ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
 ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

Вид итоговой государственной аттестации

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Методический Совет установил в качестве Государственной итоговой аттестации выпускников выполнение выпускной квалификационной работы (далее – дипломной работы).

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени на подготовку и проведение

Затраты времени на подготовку и выполнение дипломной работы определяются ППССЗ.

-на подготовку выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отведено – 4 недели;

-на защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отведено – 2 недели.

Сроки проведения

-подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа).	20.05-16.06
-защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).	17.06-30.06

. Тематика дипломных работ

1. Совершенствование организации работы горячего цеха кафе общего типа на 60 мест и расширение ассортимента заправочных супов. (На примере конкретного предприятия).
2. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 75 мест и расширение ассортимента прозрачных супов. (На примере конкретного предприятия).
3. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 90 мест и расширение ассортимента заправочных супов. (На примере конкретного предприятия).
4. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана 1 класса на 100 мест и расширение ассортимента супов-пюре, супов-крем. (На примере конкретного предприятия).
5. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 50 мест и расширение ассортимента прозрачных супов. (На примере конкретного предприятия).
6. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего на 60 мест и расширение ассортимента заправочных супов. (На примере конкретного предприятия).
7. Совершенствование организации работы горячего цеха ресторана высшего класса на 75 мест и расширение ассортимента супов-пюре, супов-крем. (На примере конкретного предприятия).

- [illegible]

- [illegible]

- [illegible]

70. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе общего типа на 50мест и расширение ассортимента закусок из рыбы и морепродуктов.. (На примере конкретного предприятия).
71. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 80 мест и расширение ассортимента закусок из рыбы и морепродуктов. (На примере конкретного предприятия).
72. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса на 75 мест и расширение ассортимента закусок из рыбы и морепродуктов. (На примере конкретного предприятия).
73. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 95 мест и расширение ассортимента холодных соусов. (На примере конкретного предприятия).
74. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана люкс на 85 мест и расширение ассортимента холодных соусов. (На примере конкретного предприятия).
75. Совершенствование организации работы холодного цеха кафе общего типа на 55мест и расширение ассортимента холодных сладких блюд. (На примере конкретного предприятия).
76. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана 1класса на 85 мест и расширение ассортимента холодных сладких блюд. (На примере конкретного предприятия).
77. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана люкс на 75 мест и расширение ассортимента холодных сладких блюд. (На примере конкретного предприятия).
78. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса итальянской кухни на 50мест и расширение ассортимента холодных блюд. (На примере конкретного предприятия).
79. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса французской кухни на 70мест и расширение ассортимента холодных блюд. (На примере конкретного предприятия).
80. Совершенствование организации работы холодного цеха ресторана высшего класса азиатской кухни на 65мест и расширение ассортимента холодных блюд. (На примере конкретного предприятия).
81. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 70 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (на примере конкретного предприятия).
82. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 75 мест и расширение ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий (на примере конкретного предприятия).
83. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафетерия на 50 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий: пирожные и мелкоштучные изделия (на примере конкретного предприятия).
84. Совершенствование организации работы кондитерского цеха кафе кондитерская на 100 мест и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий: пирожные и праздничные торты (на примере конкретного предприятия).

Процедура проведения государственной итоговой аттестации и условия подготовки

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы, успешно сдавшие промежуточные аттестационные испытания и допущенные к защите дипломных работ. Допуск обучающихся к защите дипломных работ оформляется приказом директора.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии (далее - ГЭК), состав которой утверждается директором техникума.

В состав ГЭК включается председатель, заместитель председателя, члены комиссии, секретарь комиссии.

Работа ГЭК проводится согласно установленному расписанию, которое должно быть объявлено не позднее, чем за две недели до начала работы комиссии.

В ГЭК предоставляются следующие материалы:

- выполненные дипломные работы с письменным заключением руководителя и рецензией, которые сдаются ответственному секретарю не позднее, чем за один день до защиты;
- сведения об успеваемости обучающегося по всем дисциплинам, а также о выполнении им всех требований учебного плана по специальности;

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Порядок защиты дипломной работы устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает в себя:

- представление автором дипломной работы в форме доклада членам ГЭК продолжительностью до 10 минут;
- заслушивание отзыва научного руководителя с характеристикой научно-аналитических способностей и личностных качеств выпускника;
- заслушивание рецензии с оценкой содержания работы;
- вопросы выпускнику по представленной на защиту работе;
- заслушивание ответов выпускника на вопросы и замечания членов ГЭК по дипломной работе;
- ответы выпускника на замечания по дипломной работе;

По завершении процедуры защиты на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, принимается решение об оценке дипломной работы. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», которые объявляются в день защиты. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим. Членами государственной аттестационной комиссии в протоколе заседания по защите дипломных работ может быть высказано особое мнение об уровне теоретических и практических исследований в отдельных дипломных работах.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: оценка дипломной работы и ее защита, присуждение квалификации и особые мнения.

Решение ГЭК о присвоении квалификации обучающимся, защитившим дипломные работы, объявляется приказом директора техникума.

По окончании работы ГЭК председатель составляет отчет о работе комиссии.

Критерии оценки

При оценке защиты дипломной работы необходимо учитывать:

- актуальность темы и реальность дипломной работы;
- качество содержания и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответов на вопросы;
- теоретическую и практическую подготовку обучающегося;
- заключение руководителя и рецензию.

Дипломные работы оцениваются по шкале отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценки	Критерии
«Отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - студент в докладе обосновал актуальность темы, продемонстрировал проявление профессиональных и общих компетенций по выбранной теме и по специальности в целом, новизну подходов к рассмотрению поставленных вопросов, самостоятельность суждений и выводов; провел анализ практического материала, объяснил причины возникающих проблем, внес соответствующие предложения по совершенствованию деятельности предприятия; - отвечал на вопросы ГЭК четко, грамотно, логично и в случае затруднения в ответах мог сформулировать его причину; - дипломная работа выполнена грамотно, правильно оформлена; - в отзывах руководителя и рецензента дана высокая оценка выполненной работе.
«Хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - студент в докладе обосновал актуальность темы, продемонстрировал проявление профессиональных и общих компетенций по специальности в целом, свободно ориентируется в вопросах выбранной темы; умело использует практический материал; проявляет самостоятельность суждений, умеет самостоятельно аргументировать собственные выводы, предлагает пути совершенствования; но недостаточно четко объясняет причины проблем; - на вопросы ГЭК отвечает четко, грамотно, логично, но допускает неточности в ответах, в процессе защиты проявляет элементы неуверенности; - работа выполнена в соответствии с требованиями; - в отзывах руководителя и рецензента дана хорошая оценка выполненной работе.
«Удовлетворительно»	студент раскрывает содержание выбранной темы, обосновывает ее актуальность, в определенной мере демонстрирует проявление профессиональных и общих компетенций по специальности, использует данные практики, затрудняется в

	<p>анализе полученных данных, делает выводы по работе;</p> <p>в ответах на вопросы ГЭК присутствуют ошибки, либо отвечает, обращаясь за помощью к научному руководителю; проявляет низкую самостоятельность, неуверенность, допускает небрежность в ответах;</p> <p>в оформлении допущены орфографические, синтаксические ошибки, либо нарушены правила оформления;</p> <p>в отзывах научного руководителя и рецензента дана «удовлетворительная» оценка.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>студент не смог самостоятельно и грамотно изложить доклад по теме работы, ответить на вопросы ГЭК,</p> <p>ограничивается пересказом отдельных положений литературных источников, не может проявить профессиональные и общие компетенции по специальности,</p> <p>не анализирует и не использует материалы практики и в результате не сумел раскрыть содержание темы.</p>

Список литературы:

Законодательные и нормативные акты (в действующей редакции)

9. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992г. №2300/1-1.
10. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. М: Маркетинг, 2000.
11. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 2001 г. № 52-ФЗ. М., 2001.
12. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
13. СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 2.3.2.2401-08. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
17. СП 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в действующей редакции

Стандарты

1. ГОСТ Р 50764-2008. «Услуги общественного питания. Общие требования».
2. ГОСТ Р 50763-2007. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
4. ОСТ 28-1-2008. «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. ГОСТ Р 50935-2008. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
6. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. В действующей редакции
7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. термины и определения»;
8. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. метод органолептической оценки качества готовой продукции»
9. ГОСТ Р 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

Сборники рецептов:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2016. - 776 с.
2. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию ОП [Текст] : справоч. издание / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2013.
3. Сборник тех. нормативов. Сборник рецептур на продукцию [Текст] : справоч. издание / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2014. - 544 с.
4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : норматив. изд. / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : ИТК "Дашков и Ко", 2013. - 816 с. : ил.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2015. - 208 с. :
6. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - 4-е изд., стереотип. - Ростов на Дону : Междунар. отношения, 2013. - 374 с. : ил. - (СПО)
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
3. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - (Проф. образование)
5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017. - 414 с. - ЭБС «Юрайт».
6. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 328 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественоого питания и торговли [Текст] : учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 480 с. : ил. - (Проф. образование)
8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ, 2014. - 104 с. - (ПО)
9. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 176 с. : ил. - (Проф. образование);
10. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
11. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование)
12. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 96 с. : ил. - (Проф. образование). – ЭБС «Академия».
13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. [Текст] Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2008. – 480 с.
14. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнецова. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО) :
15. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012;
16. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование)
18. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2017. - 248 с. - (Проф. образование) - ЭБС «Юрайт».
19. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебник для СПО.-6-е изд.-РнД. :Феникс,2009.-373 с.-(СПО).
20. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 192 с. : ил. - (Проф. образование).
21. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование)
22. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Самородова. - 3-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 192 с. : ил. - (Проф. образование). - ЭБС «Академия».
23. Технология приготовления пищи: [Текст] Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Г.Г.Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2008. – 272 с.
24. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2014. - 930 с. : ил.
25. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2009. – 236 с.
26. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - М. : ИЦ "Академия", 2012. - 176 с. : ил. - (СПО. Индустрия питания).

Периодические издания

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://www.gastronom.ru>
2. [http:// www.restorator.ru](http://www.restorator.ru)
3. [http:// www.bar.ru](http://www.bar.ru)
4. <http://www.trade-design.ru>
- 5.http://www.otveday.ru/recipes_list/20/
6. <http://lammy.ru/>
- 7.<http://saasha.ru/>
8. <http://cool-cook.ru/>
9. <http://www.ya-povar.com/>
- 10 <http://www.gastronom.ru>
- 11.[http:// www.restorator.ru](http://www.restorator.ru)
12. [http:// www.bar.ru](http://www.bar.ru)
13. <http://www.trade-design.ru>

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей Техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы, успешно сдавшие промежуточные аттестационные испытания и допущенные к защите дипломных работ.

6.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом подготовки выпускника, завершающего обучение по программе подготовки специалистов среднего звена. Выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы позволяет:

- систематизировать, закрепить и расширить профессиональные и общие компетенции, практические умения и навыки, теоретические знания студентов по специальности;
- развить навыки самостоятельного сбора необходимой информации;
- отработать и продемонстрировать навыки постановки проблемы, планирования и организации собственной деятельности, представления полученных результатов;
- выяснить уровень подготовленности студентов к самостоятельной работе в современных условиях.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями, после рассмотрения на заседаниях предметно-цикловой комиссии и согласования с работодателями утверждается заместителем директора по учебной работе. Студентам предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. Закрепление за студентами темы дипломной работы оформляется приказом директора техникума. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель, который назначается приказом директора техникума.

При выполнении дипломной работы студент руководствуется методическими рекомендациями по выполнению дипломной работы. Дипломная работа должна содержать: титульный лист, оглавление, введение, основную часть, заключение, библиографию (список нормативных правовых актов и литературы), приложения (могут быть). Завершенная и оформленная в соответствии с установленными требованиями дипломная работа представляется научному руководителю для проверки и написания отзыва.

Научный руководитель составляет отзыв, состоящий из:

- заключения о соответствии выпускной квалификационной работы ;
- оценки качества выполнения выпускной квалификационной работы;
- оценки степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценки выпускной квалификационной работы.

Отзыв может содержать характеристику качеств выпускника, выявленных в период подготовки и выполнения дипломной работы. Выполненные дипломные работы подлежат рецензированию. Проверенная научным руководителем дипломная работа представляется рецензенту для написания рецензии. По итогам рассмотрения дипломной работы рецензент предоставляет письменную рецензию. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выполненной работы дипломному заданию, степень актуальности и практической значимости темы;
- характеристику выполнения каждого раздела дипломной работы, использования новых подходов и решений, экономической эффективности, практической пригодности для внедрения в практику деятельности предприятий, анализ степени использования новых научных исследований и передового опыта;
- оценку качества выполнения дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости дипломной работы;
- перечень достоинств и недостатков дипломной работы;
- оценку дипломной работы.

После ознакомления с дипломной работой, отзывом руководителя и рецензией заместитель директора по УР готовит проект приказа о допуске студентов к защите дипломной работы и передает дипломную работу в Государственную экзаменационную комиссию.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Порядок защиты дипломной работы устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает в себя:

- представление автором дипломной работы в форме доклада членам ГЭК продолжительностью до 10 минут;
- заслушивание отзыва научного руководителя с характеристикой научно-аналитических способностей и личностных качеств выпускника;

- заслушивание рецензии с оценкой содержания работы;
- вопросы выпускнику по представленной на защиту работе;
- заслушивание ответов выпускника на вопросы и замечания членов ГЭК по дипломной работе;
- ответы выпускника на вопросы по дипломной работе;

По завершении процедуры защиты на закрытом заседании ГЭК простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, принимается решение об оценке дипломной работы. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», которые объявляются в день защиты. При оценке защиты дипломной работы необходимо учитывать:

- актуальность темы и реальность дипломной работы;
- качество содержания и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответов на вопросы;
- теоретическую и практическую подготовку обучающегося.

Приложение А Учебный план по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

Приложение Б Календарный график учебного процесса

Приложение В Комплексная программа воспитания студентов

Приложение Г Фонд оценочных средств

Приложение Д Тематические планы