

МИНИСТЕРСТВО ТуРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТуРИЗМА»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

«Технологии индустрии питания»

Председатель  Сысоева Т.И.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «ТКСиТ»

Е.А. Кузнецова

Приказ № 157-08 от 29.08.2025 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

УГПС: 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев

СОГЛАСОВАНО

Сергеев Владимир Николаевич

Управляющий партнер
ООО «Старый чемодан»

М.П.



2025 г.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тверской колледж сервиса и туризма»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	9
РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	56
5.1. Рабочий учебный план и календарный график	56
5.2. Обоснование вариативной части учебного плана.....	57
5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	57
5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	57
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	67
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	67
6.2. Учебно-методическое обеспечение ОПОП СПО	60
6.3. Практическая подготовка обучающихся	60
6.4. Организация воспитания обучающихся	61
6.5. Кадровые условия реализации ОПОП СПО.....	61
РАЗДЕЛ 7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО.....	62
ПРИЛОЖЕНИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее, ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее, ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

ОПОП СПО является комплексом нормативно-методической документации, регламентирующий объем и содержание, результаты освоения, условия образовательной деятельности и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 34.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565);
- ФГОС среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413);
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Примерная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Гос. реестр № П-41 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 г.)
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Тверской колледж сервиса и туризма»;
- Локальные нормативные акты ГБПОУ «ТКСиТ» (далее – Колледж).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП СПО:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП СПО – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ВД – вид профессиональной деятельности;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ФОП – федеральная образовательная программа;

СОО – среднее общее образование

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

МР – метапредметные результаты;

БД – базовая дисциплина;

ПД – профильная дисциплина;

ПОО – дисциплина, предложенная образовательной организацией;

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН - математический и общий естественно-научный цикл;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОПОП СПО реализуется на базе **основного общего образования**.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**.

Формы обучения: **очная**.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: **5940 академических часов**.

Нормативный срок освоения программы – **3 года 10 месяцев**.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательная подготовка	1404
Профессиональная подготовка, в том числе:	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	440
Математический и общий естественнонаучный цикл	140
Общепрофессиональный цикл	1038
Профессиональный модуль, в том числе:	
Обучение по МДК	1478
Учебная практика	252
Производственная практика (по профилю специальности)	576
Промежуточная аттестация	252
Производственная (преддипломная) практика	144
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования: 5940 часов	

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских

изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ВД.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции:

Код ОК	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
ОК 01	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оформлять результаты поиска. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты.
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>

	физической подготовленности
	<u>Умения:</u> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <u>Знания:</u> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	<u>Умения:</u> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <u>Знания:</u> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции:

Код ОК	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	<u>Практический опыт:</u> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; - упаковки и хранения полуфабрикатов. <u>Умения:</u> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

	<ul style="list-style-type: none"> - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; - системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 1.2	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов

	<p>обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения). <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при

	<p>приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
ПК 1.4	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептов; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости полуфабрикатов.
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><u>Практический опыт:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
--	--

ПК 2.2	<p data-bbox="352 118 1465 215">Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p data-bbox="320 221 592 250"><u>Практический опыт:</u></p> <ul data-bbox="320 257 1497 353" style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p data-bbox="320 360 424 389"><u>Умения:</u></p> <ul data-bbox="320 396 1497 1765" style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; - определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи супов; - организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p data-bbox="320 1771 416 1800"><u>Знания:</u></p> <ul data-bbox="320 1807 1497 2107" style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; - правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
--------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; - способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения.
ПК 2.3	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительно с хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи соусов; - организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; - вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; - температура подачи соусов сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; - требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
ПК 2.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 2.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им

	<p>помощь в выборе блюд.</p> <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 2.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 2.7	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

<ul style="list-style-type: none"> - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
--

	<ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
ПК 2.8	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат

	<p>проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептов; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с

	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 3.2	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
--	---

	<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
ПК 3.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <p>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><u>Умения:</u></p> <p>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</p> <p>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>- контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>- консультировать потребителей;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><u>Знания:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; - температура подачи салатов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 3.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

<ul style="list-style-type: none"> - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; - организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; - вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов
--

	<p>промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; - требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 3.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	<p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 3.7	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	<ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих

	<p>сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 4.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<ul style="list-style-type: none"> - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; - оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных десертов; - организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных десертов; - вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного
--	--

	<p>производства и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; - температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</p>
ПК 4.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих десертов; - вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 4.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; - оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных напитков; - организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных напитков; - вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;

	<ul style="list-style-type: none"> - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; - температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 4.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<ul style="list-style-type: none"> - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих напитков; - организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом - требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих напитков; - вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; - температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; - базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
ПК 4.6	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с

	<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, - пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

	<ul style="list-style-type: none"> - важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке - производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; - способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.2	<p align="center">Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; - контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; - температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать

	<p>сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного
--	---

	<p>хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
ПК 5.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой

	<p>механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила маркирования и упаковывания.
ПК 5.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. <p><u>Знания:</u></p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ПК 5.6	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведения расчетов, оформления результатов проработки. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

	<p>в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости.
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; - выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; - владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; - классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; - названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном

	<p>языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; - основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; - правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; - правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; - системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания.
ПК 6.2	<p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - дисциплинарные процедуры в организации питания; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; - методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; - структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;

	<ul style="list-style-type: none"> - методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат.
ПК 6.3	<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; - взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; - определять потребность для выполнения производственной программы; - контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; - проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; - составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; - назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; - изменения, происходящие в продуктах при хранении; - сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; - возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); - причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). - способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; - современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; - процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; - порядок списания продуктов (потерь при хранении); - современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.
ПК 6.4	<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля). <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать работу подчиненного персонала. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения - организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу.
ПК 6.5	<p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; - оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; - выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; - проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); - способы и формы инструктирования персонала; - формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их

	<p>назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль наставничества в обучении на рабочем месте; - методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; - личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; - правила составления программ обучения; - способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; - современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.
ВД.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
ПК 7.1	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
ПК 7.2	<p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><u>Практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - производить обработку овощей, фруктов и грибов; - нарезать и формовать овощи и грибы; - подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - готовить блюда и гарниры из овощей; - готовить каши и гарниры из круп; - готовить блюда из яиц; - готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - готовить блюда из бобовых; - готовить блюда из рыбы; - готовить блюда из морепродуктов; - готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - готовить блюда из домашней птицы; - готовить мучные блюда; - готовить горячие напитки; - готовить сладкие блюда; - проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - принципы ХАССП в организациях общественного питания.
--	--

5. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Рабочий учебный план и календарный учебный график

Рабочий учебный план и календарный учебный график разрабатываются на весь период обучения и устанавливают последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы – ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по курсам, включая теоретическое обучение, учебную, производственную и преддипломную практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы

Рабочий учебный план и календарный учебный график представлен в **приложении 1**.

5.2. Обоснование вариативной части учебного плана

Часы вариативной части циклов ППССЗ распределяются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов и увеличения объема времени, отведенных на часть курсов для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части. Определение вариативной части осуществлено с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

5.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы согласно учебному плану представлены в **приложении 2**.

5.4 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в **приложении 3**.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты (оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.):

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории/мастерские:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- набор гантелей;
- комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских:

учебная кухня ресторана:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- пароконвектомат;
- дегриратор сушилка AIRHOT FD 6G;
- слайсер;
- гомогенизатор Robot Coupe Mini;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер. стакан поликарбонат;
- блендер погружной ручной;
- плита электрическая настольная, индукционная, 1 конфорочная Sirman P.I.;
- термостат с ванной VORTMAXVS1/1 с крышкой;
- машина для вакуумной упаковки HENEL MAN JUMBO PLUS;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- стол производственный, разделочный;
- сковорода многофункциональная опрокидывающаяся 14л.х2 Rational Vcc 112 и ЗВП-1310-зонт пристенный;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- мясорубка;
- зонт островной ЗВО-1010 (для плит);
- шкаф холодильный;
- фритюрница;
- аппарат для копчения (ручной);
- водонагреватель;
- печь конвекционная;
- Зонт пристенный ЗВП-1010;
- печь СВЧ;
- печь микроволновая;
- весы настольные электронные;
- кулер;
- часы настенные электронные;
- ванна моечная;
- оборудование моечное 1 гнездовое с раб. поверхностью.
- расстоечный шкаф;
- шкаф морозильный;
- льдогенератор;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- овощерезка или процессор кухонный;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;

- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стеллаж передвижной.

учебный кондитерский цех:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- подовая печь (для пиццы);
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- фризер;
- тестораскаточная машина (настольная);
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- пресс для пиццы;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфракрасный;
- термометр со щупом;
- овоскоп;
- машина для вакуумной упаковки;
- производственный стол с моечной ванной;
- производственный стол с деревянным покрытием
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских/лабораториях Колледжа, а также в организациях по профилю специальности, оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении профессиональных чемпионатов.

Производственная практика реализуется в организациях по профилю специальности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: организация и

проведение работ по разработке и производству рекламного продукта с учетом требований заказчика.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными ОПОП СПО, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Учебно-методическое обеспечение ОПОП СПО

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и/или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В колледже имеется своя электронная информационно-образовательная среда – образовательная платформа ГБПОУ «ТКСиТ» <https://distant2.proftoyou.ru/>, где по каждой рабочей программе размещается и обеспечивается учебно-методическая документация необходимая студенту для освоения программы (опорные конспекты, методические материалы и т.п.).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и/или электронными учебными изданиями.

6.3. Практическая подготовка обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. В учебном плане ОПОП СПО (см. Приложение 1) отражена реализация образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована с 1 по 4 курс обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом ОПОП СПО.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между

Колледжем и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются как в форме текущего контроля, так и в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Организация воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется на основе включаемых в настоящую ОПОП СПО рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (см. **Приложение 3**).

6.4.2. Для реализации рабочей программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений Колледжа;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5. Кадровые условия реализации ОПОП СПО

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности организация и проведение работ по разработке и производству рекламного продукта с учетом требований заказчика и имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности организация и проведение работ по разработке и производству рекламного продукта с учетом требований заказчика не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности организация и проведение работ по разработке и производству рекламного продукта с учетом требований заказчика, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

РАЗДЕЛ 7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО

7.1. Оценка качества освоения ОПОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

7.2. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения по соответствующим дисциплинам и ПМ.

7.3. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7.4. ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Оценочные средства ГИА – **Приложение 4.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

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;

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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.

Изучение учебной дисциплины необходимо для формирования следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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 – 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекционные занятия	32
Практические занятия	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2			4
Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества			6	
Тема 1.1. Происхождение философии. Философия как наука.	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Философия как выражение мудрости в рациональных формах. Категории как предмет философского знания и как результат его развития.	1	1
	2	Мировоззрение и его структура. Мифология, религия и философия – исторические формы мировоззрения. Человек и его бытие как центральная проблема философии. Философия и ее человеческое измерение.	1	1
Тема 1.2. Вопросы философии. Основные категории и понятия философии	Содержание учебного материала		2	
	1	Бытие как основной предмет философского знания. Понятие объективного и субъективного. Материализм и идеализм – основные направления в философии. Понимание природы бытия в материализме и идеализме.	1	1
	2	Основной вопрос философии. Неотделимость проблемы познания от проблемы бытия. Рациональное и иррациональное; рациональное и эмпирическое в философском знании. Основные разделы философии: онтология, гносеология, аксиология, социальная философия, философская антропология.	1	1
Тема 1.3. Специфика философского знания и его функции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Специфика категорий, законов, принципов и методов философии. Анализ соотношения философского и научного знания, родства и различия функций.	1	1
	2	Практическое занятие №1 -Философия как источник полноты человеческой духовности. Изучение методологической роли	1	1

		философии и ее функций. Работа с источниками, дискуссия		
Раздел 2. История философии			13	
Тема 2.1. Философия Древнего Востока.	Содержание учебного материала		2	
	1	Философия в Древней Индии. Веды. Упанишады. Брахман и атман. Буддизм. Дхарма. Йога как философия и медицина. Идеалы в философии, религии и медицине Древней Индии.	1	1
	2	Китайская специфика в философии. Учения Лао-Цзы и Конфуция. Проблема человека в традиционных древнекитайских учениях.	1	1
Тема 2.2. Развитие античной философии.	Содержание учебного материала		2	
	1	Античная философия. Космоцентризм ранней античной философии. Проблема «первоначала» у милетских философов. Элеаты. Атомизм Демокрита. Первые идеи диалектики. Гераклит. Софисты. Сократ.	1	1
	2	Философская система Платона и Аристотеля. Теория идей. Аристотель и первая систематизация знаний. Учение Аристотеля о бытии. Римское государство и развитие философии.	1	1
Тема 2.3. Философия эпохи Средневековья, Возрождения, Нового времени.	Содержание учебного материала		3	
	1	Теоцентризм средневековой духовной культуры. Статус философии. Патристика. Блаженный Августин. Схоластическая философия. Учение об универсалиях: номинализм и реализм. Философия Фомы Аквинского – вершина схоластики.	1	1
	2	Философия в эпоху Возрождения. Антропоцентризм. Достижения возрожденческой науки и искусства. Пантеизм и натурфилософское естествознание эпохи Возрождения. Николай Кузанский. Джордано Бруно. Николай Коперник, Галилео Галилей.	1	1
	3	Эпоха научной революции. Проблемы методологии научного познания. Френсис Бэкон. Эмпиризм и индукция. Рационализм	1	1

		Рене Декарта. Дедуктивный метод.		
Тема 2.4. Немецкая классическая философия	Содержание учебного материала		2	
	1	Немецкая классическая философия. Немецкий идеализм и социально-исторические условия эпохи.	1	1
	2	Критическая философия И. Канта. Обоснование активности субъекта. Априорные формы знания. Кант о возможностях и границах разума. Агностицизм Канта. Морально-практическая философия Канта. Категорический императив как априорный принцип практического разума. Абсолютный идеализм Г.В.Ф. Гегеля. Диалектика и принцип системности в философии Гегеля. Антропологический материализм Л. Фейербаха. Фейербах о гносеологических и психологических корнях религии. Религия любви.	1	1
Тема 2.5. Русская философия.	Содержание учебного материала		2	
	1	Специфика Русской философии. Периодизация развития философской мысли в России. «Русская идея». М.В. Ломоносов – первый русский ученый, мыслитель, просветитель. Н.А. Радищев и постановка проблемы свободы. П.Я. Чаадаев. Западники и славянофилы в русской философии.	1	1
	2	Русская религиозная философия. Идея богочеловечества. Философия свободы. Становление и развитие отечественной диалектической мысли. Революционеры-демократы. Русский космизм (Н.Ф. Федоров, К.Э. Циолковский, В.И. Вернадский). Судьба русской философии в XX веке.	1	1
Тема 2.6. Философия XX века.	Содержание учебного материала		2	
	1	Новая философская картина мира. Место и роль философии в культуре XX века. Философское исследование личности, творчества и свободы, жизни и смерти, любви и ненависти в качестве бытийных феноменов.	1	1

	2	Позитивизм. Философское и научное познание. Неопозитивизм и постпозитивизм. Философское открытие бессознательного. З. Фрейд. Иррационализм. Философия А. Шопенгауэра и Ф. Ницше. Экзистенциализм. Западная религиозно-философская мысль XX века - неотомизм.	1	1
Раздел 3. Философское учение о бытии.			3	
Тема 3.1. Основы научной, философской и религиозной картин мира.	Содержание учебного материала		2	
	1	Материалистическая картина мира и научные концепции Вселенной, основанные на принципе материального единства мира.	1	1
	2	Религиозная картина мира. Принципиальная особенность религиозного миропонимания. Философская картина мира и ее связь с различными концепциями бытия.	1	1
Тема 3.2. Философская категория бытия. Материя, ее основные свойства.	Содержание учебного материала		1	
	1	Категория «бытия» и ее роль в философии. Фундаментальный характер философской категории «материя». Первичность материи как объекта отражения. Изучение материи и ее атрибутов, уровней организации и видов.	1	1
Раздел 4. Философское осмысление природы человека.			6	
Тема 4.1. Человек как объект философского осмысления.	Содержание учебного материала		2	
	1	Сущность проблемы человека. Историко-философский аспект проблемы человека. Антропосоциогенез – процесс формирования человека из животного. Основные этапы антропосоциогенеза. Духовное и материальное в человеке. Проблема биологического начала в человеке и его влияние на социальные процессы. Понятие социального в человеке. Проблема соотношения биологического и социального в человеке. Внутренняя противоречивость человеческой природы как соотношение индивидуального и надиндивидуального. Усвоение философской	1	1

		проблемы смысла жизни, смерти и бессмертия.		
	1	Практическое занятие.		
	№ 2 Изучение и осмысление философской проблемы смысла жизни человека, смерти и бессмертия. Работа с источниками, дискуссия.		1	
Тема 4.2. Сознание, его происхождение и сущность.	Содержание учебного материала			
	1	Основные традиции в объяснении природы сознания. Сознание как субстанция. Сознание как отражение бытия. Сознание – продукт высокоорганизованной материи мозга (онтологический аспект). Сознание – отражение действительности (гносеологический аспект).	1	1
	2	Основные компоненты сознания. Мышление и его виды. Функциональная асимметрия мозга и мышление. Сознание и самосознание. Рефлексия. Мозг и психика.	1	1
Тема 4.3. Познание как объект философского анализа. Сущность процесса познания.	Содержание учебного материала			
	1	Познание как предмет философского анализа. Человек как субъект познания. Многообразие форм познания. Проблема субъективности и объективности в познании.	1	1
	2	Понятие «знания». Знание, познание и язык. Роль знаковых систем и символических форм культуры в познании. Абсолютности и относительности в познании. Сенсуализм и рационализм. Интуитивное познание. Этапы познания. Субъект и объект познания. Истина как цель познания. Теория истины. Диалектика истины. Практика как критерий истины. Анализ форм и методов научного познания.	1	1
Раздел 5. Философское учение об обществе.			9	
Тема 5.1. Общество как	Содержание учебного материала		3	

саморазвивающаяся система	1	Целостность и системность социальной реальности. Саморазвитие социальной реальности. Взаимодействие природы и общества. Понятие о цивилизации как типе общественного порядка.	1	1
	3	Ноосфера – новая форма взаимодействия биосферы и общества. Философские аспекты будущего цивилизации.	1	1
	4	Практическое занятие №3-Изучение глобальных проблем современности. Работа с источниками, дискуссия	1	1
Тема 5.2. Проблема личности в философии	Содержание учебного материала		3	
	1. 1 1	Индивид-индивидуальность-личность. Генезис личности. Социализация личности. Автономность и целостность личности.	1	1
	3	Социальные типы личности. Деграция личности.	1	1
	4	Практическое занятие №4 -Осмысление проблемы свободы и ответственности личности. Работа с источниками, дискуссия	1	1
Тема 5.3 Философия и глобальные проблемы современности.	Содержание учебного материала		3	
	1	Кризис современной цивилизации. гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества Борьба за права человека Наука и ее влияние на будущее человечества Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	1	1
Дифференцированный зачет «Философское учение об обществе»			2	
Всего:			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя (1)
- доска классная;
- комплект учебно-наглядных пособий «История»(1)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Хрусталеv Ю.М. Основы философии. / Ю.М Хрусталеv. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015, 304с
2. Кохановский В.П. Основы философии. /В.П.Кохановский, Л.А.Жаров, В.П.Яковлев – Ростов-на-Дону, Феникс, 2014, 320 с.
3. Философия. Учебное пособие. / Под ред. В.Н. Лавриненко.- М.: Юрист, 2012, 506 с.

Дополнительные источники:

1. Нижников С.А. Философия. Курс лекций. / С.А.Нижников. - М.: Экзамен, 2010, 396 с.
2. Стрельник О.Н. Философия. Конспект лекций. / О.Н.Стрельник. - М.: Высшее образование, 2011, 335 с.
3. Философия медицины. /Под ред. Ю.Л.Шевченко. – М.: ГЭОТАР-МЕД, 2012, 408 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/> Лекции по философии истории (Гегель).
2. http://kursoviki.spb.ru/lekcii/lekcii_filosofy.php / - Лекции по философии. Космос, Природа, Логос, Эйдос, Душа. Декарт, Спиноза, Лейбниц и т.д.
3. <http://filosfak.ru/category/lekz> / - Философский факультет МГУ Видео-лекции по философии.
4. <http://school-collection.edu.ru> / - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
5. <http://www.philgazeta.ru> / - Российская философская газета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умение: -ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p> <p>Знания: основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 1; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.
<p>Умение -определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков</p> <p>Знать об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 2-3; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.
<p>Умение сформулировать представление об истине и смысле жизни</p> <p>Знать о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 2; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой на этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных

обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3ОК.5 ОК.6 ОК.9	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекционные занятия	34
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 2 ч</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		10	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.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».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	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.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		24	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	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.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом		

	регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала 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.	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала 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.	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала 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.	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия 2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя (1)
- доска классная;
- комплект учебно-наглядных пособий «История» (1)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с.

2. Самыгин П.С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 384 с

Дополнительные источники:

1. Самыгин П.С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

Интернет-ресурсы:

<http://www.hist.msu.ru/ER/Text/index.html>
<http://www.fershal.narod.ru/>
<http://www.geocities.com>
<http://www.hronos.km.ru>
<http://www.machaon.ru/hist/>
<http://battleship.spb.ru/>
<http://rjw.narod.ru/>
<http://closelook.narod.ru/>
<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>
<http://dynastie.narod.ru/>
<http://www.history.standart.edu.ru>
<http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html>
<http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietiatoc.htm>
<http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>
wikipedia.ORG/WIKI, Wikipedia.ORG/БлокНАТО
wikipedia.org/wiki
<http://history/standart/edu/ru>
<http://www.inwar.info/hist.html>
<http://www.nato.bz/ru/balkan.html>
Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств
http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная

<p>государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.</p>	применения терминологии	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой на этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке с учетом социально – экономическим профилем.

1.2. Место дисциплины в ППССЗ: является дисциплиной профессиональной подготовки и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

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

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

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

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **164** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **164** часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	164
в том числе:	
лекционные занятия	29
практические занятия	93
контрольные работы	30
Промежуточная аттестация за 2 курс	2
Промежуточная аттестация за 3 курс	2
Повторительно-обобщающее занятие (консультации)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОГСЭ.04 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		12	
Тема 1.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала	2	
	1 Инструктаж по технике безопасности (ПДД, пожарная безопасность, легкая атлетика). Теория: «Физическая культура в РФ. Физическое воспитание в профессиональном колледже».	1	1
	2 Личная гигиена при занятиях легкой атлетикой. Теория: «Личная и общественная гигиена. Средства физического воспитания, их структура».	1	
	Практическое занятие	4	
	1 № 1: Бег на короткие дистанции. Основы техники бега на короткие дистанции. Бег с низкого старта на 25-30 м. Переход от стартового разбега к бегу по дистанции, пробежки 40-60 м. Бег «с хода» на 20-40 м.	1	2
	2 № 2: Бег на средние дистанции. Основы техники бега на средние дистанции. Переменный бег на 150-200 м.	1	1
	3 № 3: Эстафета. Основы техники эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки.	2	1
	Сдача контрольных нормативов	2	
	Содержание учебного материала	1	
Тема 1.2 Метание гранаты	1 Вводное занятие. Теория: «Меры безопасности в секторе метания».	1	
	Практическое занятие	2	
	1 №4: Имитация метания гранаты. Метание гранаты. Развитие двигательных навыков.	2	1
	Сдача контрольных нормативов	1	

Раздел 2. Лечебная физкультура		6		
Тема 2.1. Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала		2	1
	1	Специальная лечебная гимнастика как основное средство лечебной физической культуры (ЛФК) при ДЦП. Обязательные принципы для ЛФК. Регулярность, систематичность и непрерывность применения лечебной гимнастики; строгая индивидуализация упражнений ЛФК в соответствии со стадией заболевания, его тяжестью, возрастом ребенка, его психическим развитием; постепенное, строго дозированное увеличение физической нагрузки.	2	
	Практическое занятие		4	
	1	№ 5: Комплексы упражнений ЛФК. Упражнения, увеличивающие объём мышечной силы. Упражнения, направленные на получение строго дозированных мышечных напряжений. Упражнения, направленные на получение дифференцированных напряжений и расслаблений отдельных мышц и мышечных групп. Упражнения, направленные на расширение гаммы нервномышечной деятельности – адекватной скорости движения, плавности, сознательного контроля за движениями. Противоатактические упражнения, направленные на восстановление и улучшение координации движений. Антиспастические и противоригидные упражнения.	4	2
Раздел 3. Лыжная подготовка		8		
Тема 3.1 Основы техники лыжного спорта.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История лыжного спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях лыжным спортом».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№6 Основы техники лыжного спорта. Имитация двушажного попеременного хода. Имитация двушажного одновременного хода. Попеременный двушажный ход. Одновременные хода: одношажный и бесшажный. Спуски в основной стойке, повороты, торможение. Преодоление подъемов: скользящий шаг, ступающий шаг. Коньковый и классический ход.	3	1

Тема 3.2 Развитие скоростной выносливости при занятиях лыжным спортом.	Содержание учебного материала		-	
	Практическое занятие		2	
	1	№7 Развитие скоростной выносливости. Передвижение по слабопересеченной местности с равномерной скоростью девушки – до 3 км; юноши – до 5 км. Передвижение с переменной интенсивностью: юноши – до 3 км (с 2-3 ускорениями по 300-400 м), девушки – до 2 км (с 2-3 ускорениями по 150-200 м). Прохождение отрезков на скорости: юноши – 150-200 м (объем 1,5 – 2 км); девушки – 100-150 м (объем -1,5 км).	2	2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 4 Спортивные игры			8	
Тема 4.1 Волейбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История волейбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена волейболиста».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№8: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка волейболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Подача мяча: верхняя, нижняя прямая. Передача мяча: верхняя и нижняя. Нападающий удар. Блокирование.	3	1,2
Тема 4.2 Баскетбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История баскетбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена баскетболиста».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№9: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка баскетболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Ведение мяча. Передача мяча на месте	3	1,2

		и в движении. Броски в кольцо. Штрафные броски. Зоны. Блокирование.		
Сдача нормативов по нормам ГТО за 2 курс			2/2	
Раздел 5. Легкая атлетика (углубленное изучение)			16	
Тема 5.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности (ПДД, пожарная безопасность, легкая атлетика). Теория: «Основы техники и тактики бега».	1	
	Практическое занятие		7	
	1	№10: Бег на средние дистанции. Основы техники бега на средние дистанции. Интервальный бег по 200-300 метров. Бег на 500-1000 метров	3	2
	2	№11: Бег на дальние дистанции. Основы техники бега на дальние дистанции. Бег на выносливость. Интервальный бег юноши 3 км, девушки – 2 км.	4	2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Тема 5.2 Прыжки	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	
	3	№12: Прыжки в длину с разбега. Основы техники прыжка в длину с разбега.	4	1,2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 6. Основы дыхания при выполнении физических упражнений.			6	
Тема 6.1. Дыхательные упражнения.	Содержание учебного материала		4	
	Дыхательная система в системе физического воспитания. Теория: «Дыхание, как составляющая физической культуры», «Связь системы вдохов и выдохов с сердечно – сосудистой системой», «Насыщение кислородом крови и		4	

	ускорение обменных процессов в основе всех дыхательных упражнений»			
	Практическое занятие		2	
	1	№13: Основы дыхательных упражнений. Тренировка правильного дыхания при выполнении упражнений. Сочетание дыхательной гимнастики с упражнениями на определенные группы мышц.	2	2
Раздел 7. Гимнастика.			12	
Тема 7.1. Основы гимнастических упражнений.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История гимнастического спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях гимнастикой».	1	
	Практические занятия		9	
	1	№14: Гимнастические упражнения с предметами. Упражнения с гимнастическими палками, скакалкой, набивным мячом, обручем.	5	2,3
	2	№15: Гимнастические упражнения без предметов. Специальные упражнения, дающие возможность активизировать деятельность сердечнососудистой системы и дыхательного аппарата, способствующие усилению мышечного корсета, подвижности суставов (на тренажерах).	4	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 8. Лыжная подготовка			12	
Тема 8.1 Основы техники лыжного спорта.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История лыжного спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях лыжным спортом».	1	
	Практические занятия		5	
	1	№16 Основы техники лыжного спорта. Одновременные хода: одношажный и бесшажный. Спуски в основной стойке, повороты, торможение. Преодоление подъемов: скользящий шаг, ступающий шаг.	5	2,3

		Коньковый и классический ход.		
Тема 8.2 Развитие скоростной выносливости при занятиях лыжным спортом.	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	3
	1	№17 Развитие скоростной выносливости. Передвижение по слабопересеченной местности с равномерной скоростью девушки – до 3 км; юноши – до 5 км. Передвижение с переменной интенсивностью: юноши – до 3 км (с 2-3 ускорениями по 300-400 м), девушки – до 2 км (с 2-3 ускорениями по 150-200 м). Прохождение отрезков на скорости: юноши – 150-200 м (объем 1,5 – 2 км); девушки – 100-150 м (объем -1,5 км).	4	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 9 Спортивные игры			20	
Тема 9.1 Настольный теннис.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История настольного тенниса. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена теннисиста».	1	
	Практические занятия		3	
	1	№18: Технические приемы и тактические действия. Стойка теннисиста. Подача мяча. Прием мяча. Тактика защиты и нападения.	3	2
Тема 9.2 Волейбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История волейбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена волейболиста».	1	
	Практические занятия		4	
	1	№19: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка волейболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Подача мяча: верхняя, нижняя прямая.	4	2

		Передача мяча: верхняя и нижняя. Нападающий удар. Блокирование.		
	Сдача контрольных нормативов		1	
Тема 9.3 Мини-футбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История футбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена футболиста».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№20: Технические приемы и командно-тактические действия. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Прием, подача и передача мяча. Тактика защиты и блокировки, нападения.	3	2
	Сдача контрольных нормативов		1	
Тема 9.4 Баскетбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена баскетболиста».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№21: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка баскетболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Ведение мяча. Передача мяча на месте и в движении. Броски в кольцо. Штрафные броски. Зоны. Блокирование.	3	2
	Сдача контрольных нормативов		1	
Раздел 10. Легкая атлетика			8	
Тема 10.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	

	№22: Бег на короткие дистанции. Основы техники бега на короткие дистанции. Техника низкого старта. Бег на 100 метров		2	2,3
	№23: Эстафетный бег. Техника передачи палочки, основы техники эстафетного бега		2	2,3
Тема 10.2 Метание гранаты	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		2	
	№24: Метание гранаты. Виды хватов гранаты, техника разбега, метание гранаты с места, метание гранаты с разбега		2	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
Промежуточная аттестация за 3 курс			2	
Раздел 11. Легкая атлетика (углубленное изучение)			16	
Тема 11.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности (ПДД, пожарная безопасность, легкая атлетика). Теория: «Основы техники метания гранаты и прыжка в длину с разбега»	1	
	Практическое занятие		7	
	1	№ 25: Бег на короткие дистанции. Основы техники бега на короткие дистанции. Бег с низкого старта на 25-30 м. Переход от стартового разбега к бегу по дистанции, пробежки 40-60 м. Бег «с хода» на 20-40 м. Бег на 200 метров	2	3
	2	№ 26: Бег на средние дистанции. Основы техники бега на средние дистанции. Переменный бег на 150-200 м. Повторная работа на дистанциях 400-800 м.	2	3
	3	№ 27: Бег на дальние дистанции. Основы техники бега на дальние дистанции. Бег на выносливость. Интервальный бег юноши 3 км, девушки – 2 км.	3	3
	Сдача контрольных нормативов		2	

Тема 11.2 Прыжки	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	
	1	№28: Прыжки в длину с разбега. Основы техники прыжка в длину с разбега.	4	2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 12. Гимнастика			8	
Тема 12.1 Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История гимнастического спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях атлетической гимнастикой».	1	
	Практическое занятие		5	
	1	№29: Атлетическая гимнастика с собственным весом. Подтягивания, пресс, отжимания, кроссфит.	3	2,3
	2	№30: Атлетическая гимнастика на тренажерах. Специальные упражнения, дающие возможность активизировать деятельность сердечнососудистой системы и дыхательного аппарата, способствующие усилению мышечного корсета, подвижности суставов (на тренажерах).	2	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 13. Здоровый образ жизни			6	
Тема 13.1 Основы здорового образа жизни	Содержание учебного материала		6	
	Основы здорового образа жизни. Теория «Понятие ЗОЖ», «Режим труда и отдыха. Работоспособность организма», «Рациональное питание. Витамины и их роль в организме», «Профилактика вредных привычек», «Самооценка собственного здоровья»		6	

	Практические занятия	-	
Раздел 14. Легкая атлетика в помещениях		14	
Тема 14.1 Прыжки в длину с места	Содержание учебного материала	2	
	1 Инструктаж по технике безопасности Теория: «Основы техники прыжка в длину с места, в высоту»	2	
	Практическое занятие	2	
	1 №33: Прыжки в длину с места. Основы техники прыжка с места.	2	2
	Сдача контрольных нормативов	2	
Тема 14.2 Прыжки в высоту	Содержание учебного материала	-	
	Практическое занятие	2	
	1 №34 Прыжки в высоту. Основы техники прыжка в высоту	2	1,2
	Сдача контрольных нормативов	2	
Тема 14.3 Челночный бег	Содержание учебного материала	-	
	Практическое занятие	2	
	№35 Челночный бег 3х10 м. Основы техники челночного бега	2	2
	Сдача контрольных нормативов	2	
Повторительно-обобщающее занятие (консультации)		6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и сдача нормативов по нормам ГТО		2	
Всего		164	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса учитывающий потребности лиц с ограниченными возможностями здоровья (спортивный зал и открытый стадион широкого профиля).

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической;
- гимнастические скамейки;
- гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.),
- тренажеры для занятий атлетической гимнастикой,
- маты гимнастические,
- канат для перетягивания,
- зона приземления для прыжков в высоту,
- степы,
- беговая дорожка,
- скакалки,
- палки гимнастические,
- мячи набивные,
- мячи для метания,
- гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг,
- секундомеры,
- весы напольные и др.;
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные,
- рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные,
- мячи баскетбольные,
- стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек,
- сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, и др.

Оборудование открытого стадиона широкого профиля:

- стартовые флажки или стартовый пистолет,
- флажки красные и белые,
- палочки эстафетные,
- гранаты учебные Ф-1,
- круг для метания ядра,
- упор для ног, для метания ядра,
- ядра, нагрудные номера,

- тумбы «Старт—Финиш», «Поворот»,
- рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Бишаева Л.А. «Физическая культура». ОИЦ «Академия», 2018.
2. Решетников И.В., Кислицын Ю.А. «Физическая культура». ОИЦ «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Попов В.Б., «Система специальных упражнений в подготовке легкоатлетов». Москва 2010г.
2. Эйнгорн А., «500 упражнений для волейболистов», Государственное издательство «ФИЗКУЛЬТУРА и СПОРТ», Москва 1959г.
3. Лукашин. Ю. С., «Я учусь играть в футбол» ООО «Издательство Лабиринт Пресс», 2004г.
4. Родиченко В. С. «Твой олимпийский учебник: учебное пособие для олимпийского образования», Москва «Советский спорт» 2009г.

Электронные издания:

1. Сайт учителя физической культуры [Электронный ресурс]- Режим доступа (свободный):<http://www.f-trener.ru/>
2. Физическая культура. Учительский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа (свободный): <http://www.uchportal.ru/load/100>
3. Комитет по физической культуре и спорту Тверской области. [Электронный ресурс]. – Режим доступа (свободный): <http://www.sportkom69.ru/>
4. Официальный информационный сайт Тверской Городской федерации волейбола. [Электронный ресурс]. – Режим доступа (свободный): <http://volleyball-tver.net/>

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
Умение: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей Знания: - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении: - устных опросов; - практических занятий № 1-21; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - сдачи нормативов; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с нормами ГТО.

№ п/п	Виды испытаний (тесты)	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
1.	Бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,8	18,0	17,6	16,3
2.	Бег на 2 км (мин, с)	9.20	8.50	7.50	11.50	11.20	9.50
	или на 3 км (мин, с)	15.10	14.40	13.10	-	-	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	8	10	13	-	-	-
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	25	35	-	-	-
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (количество раз)	-	-	-	11	13	19
	или сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	-	-	-	9	10	16

4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см)	6	8	13	7	9	16
Тесты по выбору							
5.	Прыжок в длину с разбега (см)	360	380	440	310	320	360
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	200	210	230	160	170	185
6.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз в 1 мин)	30	40	50	20	30	40
7.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	27	32	38	-	-	-
	или весом 500 г (м)	-	-	-	13	17	21
8.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	-	-	19.15	18.45	17.30
	или на 5 км (мин, с)	25.40	25.00	23.40	-	-	-
	или кросс на 3 км по пересеченной местности*	-	-	-	Без учета времени	Без учета времени	Без учета времени
	или кросс на 5 км по пересеченной местности*	Без учета времени	Без учета времени	Без учета времени	-	-	-

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология общения

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	<ul style="list-style-type: none">• применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;• использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	<ul style="list-style-type: none">• взаимосвязь общения и деятельности;• цели, функции, виды и уровни общения;• роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;• механизмы взаимопонимания в общении;• техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;• источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;• приемы саморегуляции в процессе общения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекционные занятия	30
дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о психологии общения.		30	
Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала 1. Социальная роль. Общение в системе межличностных и общественных отношений. 2. Характеристика общения. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. 3. Значимость общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности.	4 1 2 1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала 1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. 2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	4 2 2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала 1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности. Значимость взаимодействия в совместной деятельности, виды взаимодействия.	4 2 2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.4. Общение как обмен информацией	Содержание учебного материала 1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	4 1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9

(коммуникативная сторона общения)	2.	Невербальная коммуникация. Характеристика невербальной коммуникации.	2	
	3.	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	1	
Тема 1.5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала		4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1.	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	
	2.	Дискуссии и публичные выступления. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация.	2	
Тема 1.6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала		4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1.	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	4	
Тема 1.7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала		4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1.	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	
	2.	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	
Тема 1.8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала		2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1.	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.	1	
	2.	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета «Психология».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Психология общения [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

Дополнительные источники:

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 468 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/CEDDEA43-487E-4BDB-B4AA-D1F6CE06FF8D#page/1>

2. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 209 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/5D5ABB2E-892A-4A9B-B894-3AC2FC97A471#page/1>

3. Лавриненко, В. Н. Психология общения: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 350 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291#page/1>

4. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общ.ред. Г. В. Бороздиной. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 463 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A#page/1>

5. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 437 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/58574FAE-8EC8-4A02-A773-AF6F1BC2147B#page/1>

Электронные издания:

1. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва; Москва: Издательский Дом «ФОРУМ»: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-<http://znanium.com/go.php?id=410246>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none"> • применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; • использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; знать: <ul style="list-style-type: none"> • взаимосвязь общения и деятельности; • цели, функции, виды и уровни общения; • роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; • механизмы взаимопонимания в общении; • техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; • источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; • приемы саморегуляции в процессе общения 	Понимание взаимосвязи общения и профессиональной деятельности, роли в общении. Умение применять приемы эффективного общения в процессе своей деятельности.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на теоретических занятиях, при проведении: <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ИПССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств

1.2. Место дисциплины в ИПССЗ: является дисциплиной профессиональной подготовки и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикла.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• основные понятия и законы химии;• теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;• понятие химической кинетики и катализа;• классификацию химических реакций и закономерности их протекания;• обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие,• смещение химического равновесия под действием различных факторов;• окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;• гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;• тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;• характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;• свойства растворов и коллоидных систем

<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>органических соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; • соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 	<p>высокомолекулярных соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	144
Обязательная учебная нагрузка	144
в том числе:	
теоретическое обучение	98
практические занятия	36
контрольные работы	6
повторительно-обобщающее занятие	2
дифференцированный зачет	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

4.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ХИМИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Физическая химия		40	
Тема 1.1 <i>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</i>	Содержание учебного материала	6	
	1 Основные понятия термодинамики. Термохимия. Экзо- и эндотермические реакции.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2 Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие		
	№1 Расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	ОК 4, ОК 6,
Тема 1.2. <i>Агрегатные состояния веществ, их характеристика</i>	Содержание учебного материала	10	
	1 Агрегатное состояние вещества. Вязкость. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решеток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2 Вязкость и ПАВ в приготовлении пищи. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш).	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3 Сублимация в приготовлении пищи. Значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4 Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	Практическое занятие		
	№2 Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей	2	ОК4, ОК6
Тема 1.3. <i>Химическая кинетика и катализ.</i>	Содержание учебного материала	6	
	1 Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	1	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2 Теория катализа.	2	ОК 1-ОК3, ОК5,

		Катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		ОК7, ОК9,
	3	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	1	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	Практическое занятие		2	
		№3 Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ		ОК4, ОК6
Тема 1.4. <i>Свойства растворов.</i>	Содержание учебного материала		10	
	1	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Экстракция. Практическое применение в технологических процессах.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4	Диффузия и осмос в растворах. Растворимость газов в жидкостях. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			
		№4. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды. Определение pH среды различными методами.	2	ОК4, ОК6
Тема 1.5. <i>Поверхностные явления.</i>	Содержание учебного материала		8	
	1	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества. Роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
	Практическое занятие			
		№5 Определение влияния природы растворителя на адсорбцию»	2	ОК4, ОК6
	Контрольные работы			
	1	№1 «Физическая химия».	2	
Раздел.2 Коллоидная химия			36	
Тема 2.1. <i>Предмет коллоидной химии.</i>	Содержание учебного материала		4	
	1	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,

Дисперсные системы.	2	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала		14	
	1	Коллоидные растворы (золи). Понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Использование коллоидных растворов. Применение в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			ОК4, ОК6
		№6 Составление формул и схем строения мицелл.	2	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала		6	
	1	Характеристики грубодисперсных систем. Их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Использование грубодисперсных систем. Применение в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	Практическое занятие			
		№7 Изучение процесса получения устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов	2	ОК4, ОК6
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала		12	
	1	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			
		№8 Определение изменения углеводов, белков, жиров в технологических процессах. Изучение процессов набухания и студнеобразования	2	ОК4, ОК6
	Контрольные работы			
	1	№2 «Коллоидная химия».	2	
Раздел 3. Аналитическая химия			68	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		6	

Качественный анализ.	1	Аналитическая химия. Ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала		26	
	1	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4	Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			ОК4, ОК6
		№9 Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
		№10 Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК4, ОК6
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.		№11 Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли	2	ОК4, ОК6
		№12 Решение задач на правило произведения растворимости.	2	ОК4, ОК6
	Содержание учебного материала		22	
	1	Количественный анализ. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,

	4	Сущность методов осаждения, комплексообразования. Значение в осуществлении химико-технологического контроля.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			
		№13 Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ОК4, ОК6
		№14 Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ОК4, ОК6
		№15 Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации	2	ОК4, ОК6
		№16 Определение содержания хлорида натрия в рассоле	2	ОК4, ОК6
Тема 3.4. <i>Физико-химические методы анализа.</i>	Содержание учебного материала		14	
	1	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			
		№ 17 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке	2	ОК4, ОК6
		№18 Определение процентного содержания кислот	2	ОК4, ОК6
	Контрольные работы			
	1	№3 «Аналитическая химия».	2	
Повторительно-обобщающее занятие			2	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химия».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 272 с.
2. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учеб. пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В. Федоренко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. – 270 с.
3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков, Н.М. Дорофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
2. Аналитическая химия. Окислительно-восстановительное титрование: учеб. пособие для СПО / А.Л. Покорытов, Л.К. Неудачина, С.А. Штин. – М.: Издательство Юрайт, 2019; Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та., 2019. – 62 с.

3. Задачи и упражнения по общей химии: Учеб. пособие / Б.И. Адамсон, О.Н. Гончарук, В.Н. Камышова и др.; Под ред. Н.В. Коровина. – М.: Высш. шк., 2006. – 255 с.

4. Марков В.Ф. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учеб. пособие для СПО / В.Ф. Марков [и др.]; под науч. ред. В.Ф. Маркова. – М.: Издательство Юрайт, 2019; Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2019. – 186 с.

Электронные издания

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт).
4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).
7. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
8. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
9. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные понятия и законы химии; 	<ul style="list-style-type: none"> • глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); • осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); • полнота (соответствие объему программы и информации учебника). <p>При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, ученик неправильно указал основные признаки понятий, явлений, характерные свойства веществ, неправильно сформулировал закон, правило и т.п. или ученик не смог применить теоретические знания для объяснения и предсказания явлений,</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов и тестирования; - практических занятий № 1-18; - контрольных работ № 1-3 - расчетных задач; - дифференцированного зачета.

<ul style="list-style-type: none"> • 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>установления причинно-следственных связей, сравнения и классификации явлений и т. п.).</p> <p>Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, упущение из вида какого-либо нехарактерного факта при описании вещества, процесса). К ним можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности (например, на два и более уравнения реакций в полном ионном виде допущена одна ошибка в обозначении заряда иона).</p>	
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью рабочей программы среднего общего образования с учетом социально-экономического профиля в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре рабочей профессиональной образовательной программы: дисциплина профессиональной подготовки, входящая в математический и общий естественно-научный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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;
- 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические задания	9
контрольные работы (включая дифференцированный зачет)	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические задания, контрольные работы		Объём часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1 Экология и природопользование			5	
Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины	Содержание учебного материала		2	
	1	Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и прикладная научная дисциплина. Междисциплинарный характер изучения взаимодействия общества и природы. Комплекс естественно-научных и социально-экономических знаний как методологическая база природопользования. Объект и задачи изучения.	1	1
	2	Основные понятия и законы экологии. Равновесие в системах	1	1
Тема 1.2. Принципы взаимодействия организмов и среды обитания	Содержание учебного материала		3	
	1	Особенности взаимодействия общества и природы в эпоху НТР. Виды антропогенного воздействия на природу: конструктивное, деструктивное, непосредственное. Общие и специфические черты природы и общества.	1	1
	2	Взаимодействие живых организмов и среды обитания. Экологические факторы. Экологические законы. Адаптация организмов к среде	1	1
	Практические задания		1	
	1	Определение лимитирующих факторов среды		
Раздел 2 Природные ресурсы и рациональное природопользование			10	
Тема 2. 1. Общая характеристика природных ресурсов	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация природных ресурсов. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Место России в мировой номенклатуре запасов химического сырья. Проблема использования и воспроизводства природных ресурсов. Их взаимосвязь с размещением производств.	1	1
	Практические задания			
	1	Определение ресурсообеспеченности стран топливными ресурсами. Развитие ТЭК РФ	1	
Тема 2.2. Характеристика пищевых и человеческих ресурсов	Содержание учебного материала		3	
	1	Пищевые ресурсы человечества. Зеленая революция, белая революция. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции	1	1
	Практические задания			
	1	Изучение экологической значимости наиболее распространенных пищевых	1	

		добавок по упаковке продуктов		
	2	Человеческие ресурсы. Проблема сохранения человеческих ресурсов	1	1
Тема 2.3. Общая характеристика водных и земельных ресурсов	Содержание учебного материала		3	
	1	Водные ресурсы планеты. Рациональное использование и охрана мировых водных ресурсов. Водопотребление. Виды водопотребления. Мировой водный баланс. Общая характеристика водных ресурсов.	1	1
	Практические задания			
	1	Изучение ресурсов Мирового океана. Особенности использования водных ресурсов	1	
	2	Земельные ресурсы планеты. Принципы рационального использования земельных ресурсов. Современный подход к использованию земельных ресурсов. Общая характеристика современного состояния земельных ресурсов.	1	1
Тема 2.4. Характеристика флоры и фауны планеты. Охрана природы	Содержание учебного материала		2	
	1	Ресурсы растительного и животного мира планеты. Общая характеристика современного состояния. Угроза потери биологического разнообразия. Рекреационные ресурсы, их виды и значение	1	1
	2	Основные формы охраняемых природных территорий. Заповедники и их значение. Охрана редких и находящихся под угрозой исчезновения растений и животных.	1	1
Раздел 3. Общие вопросы природопользования и экологической безопасности			5	
Тема 3.1. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды загрязнений биосферы: естественное и антропогенное загрязнение. Основные группы отходов производства. Источники и масштабы образования отходов. Общая классификация загрязнителей.	1	1
	2	Нормативы для загрязнителей окружающей среды. Предельно допустимый сброс (ПДС). Предельно допустимая концентрация (ПДК). Мониторинг загрязнения среды	1	1
Тема 3.2. Глобальные проблемы биосферы	Содержание учебного материала		3	
	1	Определение и причины возникновения экологического кризиса. Антропогенное воздействие на атмосферу, гидросферу, литосферу. Правила Б.Коммонера. Нарушение природного равновесия	1	1
	Практические задания		1	
	1	Решение расчетных задач по контролю качества окружающей среды		
	Контрольные работы			

	1	Характеристика ресурсного потенциала	1	
Раздел 4 Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности			8	
Тема 4.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды	Содержание учебного материала		2	
	1	Правовые основы охраны окружающей среды. Исторические основы российского экологического законодательства. Нормативные акты по рациональному природопользованию. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	1	1
	2	Экологическая экспертиза. Государственная экологическая и общественная экологическая экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий	1	1
Тема 4.2. Экологический мониторинг и контроль	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятие и принципы мониторинга окружающей среды. Основные задачи мониторинга среды. Наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду, оценка и экологическое прогнозирование состояния окружающей среды. Виды мониторинга.	1	1
	2	Принципы и методы рационального природопользования. Концепция «Устойчивое развитие». Жизнь в условиях ограниченных ресурсов. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	1	1
	Практические задания			
	1	Экологическая безопасность. Концепция «Устойчивое развитие». Решение ситуационных задач	1	
Тема 4.3. Экономические основы и международное сотрудничество в вопросах охраны окружающей среды	Содержание учебного материала		3	
	1	Экономические механизмы охраны окружающей среды и рационального природопользования. Финансирование природоохранной деятельности. Эколого-экономический учет природных ресурсов и загрязнителей	1	1
	2	Методы экологического регулирования. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды. «Зеленые налоги», платежи. Социальные проблемы природопользования и концепция сбалансированного риска	1	1
	Практические задания			
	1	Работа с материалами итогового документа Конференции ООН по окружающей среде Рио-92	1	

Раздел 5 Характеристика экологического влияния отраслевых комплексов на среду обитания		8	
Тема 5.1. Экологическое влияние топливно-энергетического комплекса, металлообрабатывающих производств, строительной индустрии и транспортных средств	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия металлообрабатывающих производств, ТЭК и строительной индустрии на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях ТЭК, металлообрабатывающих предприятиях и в строительной индустрии. Пассивные и активные методы охраны среды. Обратное водоснабжение. Классификация загрязнителей. Механические и энергетические загрязнители	1
	2	Общая характеристика воздействия транспортных средств на окружающую среду. Природоохранная деятельность при эксплуатации транспортных средств. Изменение технических характеристик двигателей, разработка новых видов топлива. Краткая экологическая характеристика видов топлива и продуктов его сгорания	1
	Практические задания		
	1	Изучение и оценка состояния атмосферного воздуха около городской автомагистрали	1
Тема 5.2. Экологическое влияние пищевой промышленности, общественного питания и торговли, легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия пищевой промышленности, общественного питания и торговли на окружающую среду. Природоохранная деятельность в сфере пищевой промышленности, массового питания и торговли. Комплексное использование сырья и отходов. Получение экологически чистой продукции. Снижение затрат на производство и добычу сырья из природных источников. Опасность смешанных отходов. Возможность возникновения эпидемий.	1
	Практические задания		
	1	Изучение отходов реально работающего предприятия общественного питания	1
	2	Общая характеристика воздействия легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях легкой промышленности и в сфере обслуживания и бытовой деятельности. Основные положения	1

		программы комплексного использования сырья и создания малоотходных производств. Экологическое воспитание населения. Особенности влияния на окружающую среду текстильной, кожевенной промышленности и предприятий сферы обслуживания.		
Тема 5.3. Экологическое влияние сельского хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Общая характеристика воздействия сельского хозяйства на окружающую среду. Природоохранная деятельность в агропромышленном комплексе. Новые методы борьбы с вредителями сельского хозяйства. Утилизация отходов агрокомплексов. Негативное влияние агрокомплексов на среду обитания.	1	1
	Контрольные работы			
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- комплект документов для изучения;
- комплект заданий для тестирования и контрольных работ;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов В. М. Экологические основы природопользования. – М.: Академия, НМЦ СПО, 2015.
2. Трушина Т. П. “Экологические основы природопользования” – Ростов-на-Дону, Феникс, 2017.
3. Миркин Б. М., Наумова Л. Г. Экология Уфа: Ади-Пресс, 2015.

Дополнительные источники:

1. Вильчинская О. В., Воробьев А. Е. , Дьяченко В. В. , Корчагина А. В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. 2-е изд. М.: Феникс, 2007.
2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования – М. ИД «ФОРУМ»-ИНФА-М, 2014
3. Козачек А. В. Экологические основы природопользования. - М.: Феникс, 2008.
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2009;

Информационно-аналитическое издание:

1. <http://school-collection.edu.ru>;
2. <http://www.openclass.ru>;
3. <http://bio.1september.ru/index.php>;
4. <http://tana.ucoz.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; • особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; • об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; • принципы и методы рационального природопользования; • методы экологического регулирования; • принципы размещения производств различного типа; • основные группы отходов, их источники и масштабы образования; • понятие и принципы мониторинга окружающей среды; • правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; • принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; • природоресурсный потенциал Российской Федерации; • охраняемые природные территории 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный письменный опрос • оценка результатов выполнения практических заданий • оценка результатов выполнения контрольных работ • оценка результатов выполнения дифференцированного зачета

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении итоговой аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью рабочей программы среднего общего образования с учетом социально-экономического профиля в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре рабочей профессиональной образовательной программы: дисциплина профессиональной подготовки, входящая в математический и общий естественно-научный цикл.

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

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

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;
- 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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические задания	9
контрольные работы (включая дифференцированный зачет)	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования					
Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические задания, контрольные работы		Объём часов	Уровень усвоения
1		2		3	4
Раздел 1 Экология и природопользование				5	
Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины		Содержание учебного материала		2	
		1	Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и прикладная научная дисциплина. Междисциплинарный характер изучения взаимодействия общества и природы. Комплекс естественно-научных и социально-экономических знаний как методологическая база природопользования. Объект и задачи изучения.	1	1
		2	Основные понятия и законы экологии. Равновесие в системах	1	1
Тема 1.2. Принципы взаимодействия организмов и среды обитания		Содержание учебного материала		3	
		1	Особенности взаимодействия общества и природы в эпоху НТР. Виды антропогенного воздействия на природу: конструктивное, деструктивное, непосредственное. Общие и специфические черты природы и общества.	1	1
		2	Взаимодействие живых организмов и среды обитания. Экологические факторы. Экологические законы. Адаптация организмов к среде	1	1
		Практические задания		1	
		1	Определение лимитирующих факторов среды		
Раздел 2 Природные ресурсы и рациональное природопользование				10	
Тема 2. 1. Общая характеристика природных ресурсов		Содержание учебного материала		2	
		1	Классификация природных ресурсов. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Место России в мировой номенклатуре запасов химического сырья. Проблема использования и воспроизводства природных ресурсов. Их взаимосвязь с размещением производств.	1	1
		Практические задания			
		1	Определение ресурсообеспеченности стран топливными ресурсами. Развитие ТЭК РФ	1	
Тема 2.2. Характеристика пищевых и человеческих ресурсов		Содержание учебного материала		3	
		1	Пищевые ресурсы человечества. Зеленая революция, белая революция. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции	1	1
		Практические задания			
		1	Изучение экологической значимости наиболее распространенных пищевых	1	

		добавок по упаковке продуктов		
	2	Человеческие ресурсы. Проблема сохранения человеческих ресурсов	1	1
Тема 2.3. Общая характеристика водных и земельных ресурсов	Содержание учебного материала		3	
	1	Водные ресурсы планеты. Рациональное использование и охрана мировых водных ресурсов. Водопотребление. Виды водопотребления. Мировой водный баланс. Общая характеристика водных ресурсов.	1	1
	Практические задания			
	1	Изучение ресурсов Мирового океана. Особенности использования водных ресурсов	1	
	2	Земельные ресурсы планеты. Принципы рационального использования земельных ресурсов. Современный подход к использованию земельных ресурсов Общая характеристика современного состояния земельных ресурсов.	1	1
Тема 2.4. Характеристика флоры и фауны планеты. Охрана природы	Содержание учебного материала		2	
	1	Ресурсы растительного и животного мира планеты. Общая характеристика современного состояния. Угроза потери биологического разнообразия. Рекреационные ресурсы, их виды и значение	1	1
	2	Основные формы охраняемых природных территорий. Заповедники и их значение. Охрана редких и находящихся под угрозой исчезновения растений и животных.	1	1
Раздел 3. Общие вопросы природопользования и экологической безопасности			5	
Тема 3.1. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды загрязнений биосферы: естественное и антропогенное загрязнение. Основные группы отходов производства. Источники и масштабы образования отходов. Общая классификация загрязнителей.	1	1
	2	Нормативы для загрязнителей окружающей среды. Предельно допустимый сброс (ПДС). Предельно допустимая концентрация (ПДК). Мониторинг загрязнения среды	1	1
Тема 3.2. Глобальные проблемы биосферы	Содержание учебного материала		3	
	1	Определение и причины возникновения экологического кризиса. Антропогенное воздействие на атмосферу, гидросферу, литосферу Правила Б.Коммонера. Нарушение природного равновесия	1	1
	Практические задания		1	
	1	Решение расчетных задач по контролю качества окружающей среды		
	Контрольные работы			

	1	Характеристика ресурсного потенциала	1	
Раздел 4 Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности			8	
Тема 4.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды	Содержание учебного материала		2	
	1	Правовые основы охраны окружающей среды. Исторические основы российского экологического законодательства. Нормативные акты по рациональному природопользованию. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	1	1
	2	Экологическая экспертиза. Государственная экологическая и общественная экологическая экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий	1	1
Тема 4.2. Экологический мониторинг и контроль	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятие и принципы мониторинга окружающей среды. Основные задачи мониторинга среды. Наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду, оценка и экологическое прогнозирование состояния окружающей среды. Виды мониторинга.	1	1
	2	Принципы и методы рационального природопользования. Концепция «Устойчивое развитие». Жизнь в условиях ограниченных ресурсов. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	1	1
	Практические задания			
	1	Экологическая безопасность. Концепция «Устойчивое развитие». Решение ситуационных задач	1	
Тема 4.3. Экономические основы и международное сотрудничество в вопросах охраны окружающей среды	Содержание учебного материала		3	
	1	Экономические механизмы охраны окружающей среды и рационального природопользования. Финансирование природоохранной деятельности. Эколого-экономический учет природных ресурсов и загрязнителей	1	1
	2	Методы экологического регулирования. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды «Зеленые налоги», платежи. Социальные проблемы природопользования и концепция сбалансированного риска	1	1
	Практические задания			
	1	Работа с материалами итогового документа Конференции ООН по окружающей среде Рио-92	1	

Раздел 5 Характеристика экологического влияния отраслевых комплексов на среду обитания		8	
Тема 5.1. Экологическое влияние топливно-энергетического комплекса, металлообрабатывающих производств, строительной индустрии и транспортных средств	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия металлообрабатывающих производств, ТЭК и строительной индустрии на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях ТЭК, металлообрабатывающих предприятиях и в строительной индустрии. Пассивные и активные методы охраны среды. Обратное водоснабжение. Классификация загрязнителей. Механические и энергетические загрязнители	1
	2	Общая характеристика воздействия транспортных средств на окружающую среду. Природоохранная деятельность при эксплуатации транспортных средств. Изменение технических характеристик двигателей, разработка новых видов топлива. Краткая экологическая характеристика видов топлива и продуктов его сгорания	1
	Практические задания		
	1	Изучение и оценка состояния атмосферного воздуха около городской автомагистрали	1
Тема 5.2. Экологическое влияние пищевой промышленности, общественного питания и торговли, легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия пищевой промышленности, общественного питания и торговли на окружающую среду. Природоохранная деятельность в сфере пищевой промышленности, массового питания и торговли. Комплексное использование сырья и отходов. Получение экологически чистой продукции. Снижение затрат на производство и добычу сырья из природных источников. Опасность смешанных отходов. Возможность возникновения эпидемий.	1
	Практические задания		
	1	Изучение отходов реально работающего предприятия общественного питания	1
	2	Общая характеристика воздействия легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях легкой промышленности и в сфере обслуживания и бытовой деятельности. Основные положения	1

		программы комплексного использования сырья и создания малоотходных производств. Экологическое воспитание населения. Особенности влияния на окружающую среду текстильной, кожевенной промышленности и предприятий сферы обслуживания.		
Тема 5.3. Экологическое влияние сельского хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Общая характеристика воздействия сельского хозяйства на окружающую среду. Природоохранная деятельность в агропромышленном комплексе. Новые методы борьбы с вредителями сельского хозяйства. Утилизация отходов агрокомплексов. Негативное влияние агрокомплексов на среду обитания.	1	1
	Контрольные работы			
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- комплект документов для изучения;
- комплект заданий для тестирования и контрольных работ;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов В. М. Экологические основы природопользования. – М.: Академия, НМЦ СПО, 2015.
2. Трушина Т. П. “Экологические основы природопользования” – Ростов-на-Дону, Феникс, 2017.
3. Миркин Б. М., Наумова Л. Г. Экология Уфа: Ади-Пресс, 2015.

Дополнительные источники:

1. Вильчинская О. В., Воробьев А. Е., Дьяченко В. В., Корчагина А. В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. 2-е изд. М.: Феникс, 2007.
2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования – М. ИД «ФОРУМ»-ИНФА-М, 2014
3. Козачек А. В. Экологические основы природопользования. - М.: Феникс, 2008.
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2009;

Информационно-аналитическое издание:

1. <http://school-collection.edu.ru>;
2. <http://www.openclass.ru>;
3. <http://bio.1september.ru/index.php>;
4. <http://tana.ucoz.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; • особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; • об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; • принципы и методы рационального природопользования; • методы экологического регулирования; • принципы размещения производств различного типа; • основные группы отходов, их источники и масштабы образования; • понятие и принципы мониторинга окружающей среды; • правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; • принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; • природоресурсный потенциал Российской Федерации; • охраняемые природные территории 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный письменный опрос • оценка результатов выполнения практических заданий • оценка результатов выполнения контрольных работ • оценка результатов выполнения дифференцированного зачета

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении итоговой аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является частью рабочей программы с в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- использовать лабораторное оборудование
- определять основные группы микроорганизмов
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических норм приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств,
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность блюд
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины микробиологии
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию
- генетическую и химическую структуру наследственности и формы изменчивости микроорганизмов
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
- характеристики микрофлоры почв, воды, воздуха
- микробиологию основных пищевых продуктов
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- правила личной гигиены работников организации питания
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- пищевые вещества и их значение для человека
- схему микробиологического контроля
- суточную норму потребности человека в питательных веществах
- основные процессы обмена веществ в организме
- суточный расход энергии
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания,
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет
- методику составления рационов питания

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Код	Профессиональные компетенции
ВД1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические задания	12
контрольные работы (включая дифференцированный зачет)	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические задания, контрольные работы	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	5
Раздел 1 Микробиология		20		
Тема 1.1. Классификация, морфология, физиология, генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала	9		
	1 Понятие о микроорганизмах. Классификация, систематика, физиология и морфология основных групп микроорганизмов. Генетика микроорганизмов	2	1	ПК1.1-ПК2.4
	2 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Температура, влажность, повышенная концентрация веществ, действие ингибиторов и фитонцидов. Способы сохранения пищевых продуктов. Стерилизация. Консервирование. Выявление возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве (С использованием ИТ)	1	1	ПК1.1-ПК2.4
	3 Распространение микроорганизмов в окружающей среде Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека	1	1	ПК1.1-ПК2.4
	4 Микрофлора основных пищевых продуктов. Мясопродукты, рыба, баночные консервы, молочные продукты, яичные продукты, сыпучие продукты, овощи и фрукты, зерновые продукты. (С использованием ИТ)	2	2	ПК3.1-ПК3.2
	Практические задания			
	1 Устройство и принципы работы микроскопа.	1		
	2 Изучение морфологии микроорганизмов под микроскопом	1		
	3 Решение ситуационных задач «Определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»	1		
Тема 1.2. Пищевые и социально значимые заболевания	Содержание учебного материала	11		
	1 Понятие о патогенности Патогенные микроорганизмы. Иммуитет. Виды иммунитета. Бактерионосительство. Источник инфекции. Пути передачи. Факторы	2	1	ПК1.1-ПК5.5

		передачи			
	2	Пищевые инфекции Классификация, признаки, меры предупреждения пищевых инфекций. Первичное и вторичное загрязнение продуктов.	2	2	ПК1.1- ПК5.5
	3	Пищевые отравления. Классификация, признаки, меры предупреждения.	2	2	ПК1.1- ПК5.5
	4	Глистные заболевания. Признаки, меры предупреждения	1	2	ПК1.1- ПК5.5
	5	Инфекционные социально значимые заболевания. Заболевания, передающиеся воздушно-капельным путем и при укусах животных Классификация, признаки, меры профилактики	2	2	ПК1.1- ПК5.5
	Практические задания				
	1	Решение ситуационных задач «Расследование пищевых отравлений»	1		
	Контрольные работы				
	1	Пищевые инфекции и отравления	1		
Раздел 2 Физиология питания		23			
Тема 2. 1. Общая характеристика пищевых веществ	Содержание учебного материала		9		
	1	Понятие о физиологии питания. Роль пищи в организме человека Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания. Пищевые вещества, или нутриенты: микронутриенты, макронутриенты.	1	1	ПК1.1- ПК5.5
	2	Вода. Минеральные вещества Функции воды в организме. Потребность в воде: избыток и недостаток жидкости. Истинная и ложная жажда. Классификация и функции минеральных веществ. Эндемии – заболевания, связанные с недостаточностью микроэлементов	1	1	ПК1.1- ПК5.5
	Практические задания				
	1	Изучение физиологического значения и пищевых источников основных минеральных веществ. Решение ситуационных задач	1		ПК1.1- ПК5.5
	3	Витамины в питании человека.	1	1	ПК1.1-

		История открытия витаминов. Классификация витаминов. Основные физиологические свойства и источники витаминов. Авитаминоз, гиповитаминоз, гипервитаминоз. Витаминизация продуктов питания на предприятиях-производителях и предприятиях общественного питания			ПК5.5
	4	Жиры в питании человека. Липиды – жиры и жироподобные вещества. Функции липидов в организме. Строение и классификация жиров пищи. Жирные кислоты, входящие в состав пищевых жиров. Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Причины порчи жиров	1	1	ПК1.1- ПК5.5
	5	Углеводы в питании человека. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Потребность в углеводах. Физиологические свойства и функции пищевых волокон	1	1	
	6	Белки в питании человека. Строение и аминокислотный состав белков. Классификация аминокислот. Структуры белка. Пищевая ценность белка. Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность. Содержание белка в пище, удовлетворение потребности в белке	1	1	
	Практические задания				
	1	Решение задач на расчет аминокислотного сгора и повышение пищевой ценности продуктов	1		
	Контрольные работы				
	1	«Химический состав пищевых продуктов»	1		
	Содержание учебного материала		7		
Тема 2.2. Физиология пищеварения и энергетическая ценность пищи	1	Строение и функции пищеварительной системы человека Характеристика процесса пищеварения в разных отделах пищеварительной системы. Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения. Всасывание и усвоение пищевых веществ. Факторы, влияющие на процесс усвоения пищи	1	1	
	2	Основные процессы обмена веществ в организме. Обмен веществ (метаболизм). Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования обмена в организме.	1	1	

	3	Пищевая ценность продуктов питания Основные группы пищевых продуктов: молочные продукты, мясные продукты, рыбпродукты, яйца, продукты из зерна, овощи и фрукты, жиры, масла, сахар и сладости. Функциональные продукты. Генетически модифицированные источники пищи. Пробиотики и пребиотики	2	2	
	4	Суточный расход энергии человека. Понятие об основном обмене. Расчет ВОО. Понятие КФА. Суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	2	
	5	Калорийность пищевых продуктов Калорийность (энергетическая ценность) пищи. Правила расчетов калорийности продуктов и блюд	1	2	
	Практические задания				
	1	Осуществление расчетов теоретической и практической ценности продуктов и блюд	1		
Тема 2.3. Рациональное питание	Содержание учебного материала		7		
	1	Понятие рационального сбалансированного питания Научное обоснование рекомендаций по питанию. Нормы и принципы сбалансированного питания.	1	2	
	2	Особенности питания в ранние периоды жизни и в пожилом возрасте Питание детей и подростков. Особенности физиологии ребенка. Физиология лиц старшего и пожилого возраста	1	1	
	3	Понятие о лечебном и профилактическом питании. Лечебное и профилактическое питание. Причины появления модных диет. Характеристика диет с точки зрения рационального питания.	1	1	
	4	Методика составления рационов питания Правила составления меню для различных групп населения	2	2	
	Практические задания				
	1	Составление рациона питания с учетом физиологических норм для групп взрослого населения	1		

	2	Составление рациона диетического питания и расчет энергетической ценности блюд	1		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены			21		
Тема 3.1. Основные сведения о гигиене труда. Личная гигиена		Содержание учебного материала	3		
	1	Понятие о гигиене труда. Гигиена работников на производстве. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения травматизма.	1	2	
	2	Медицинские обследования, их цели и виды. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки	1	2	
		Практические задания			
	1	Порядок проведение осмотров, правила прохождения медицинских обследований и оформления санитарной книжки	1		
Тема 3.2. Устройство и содержание предприятий общественного питания		Содержание учебного материала	4		
	1	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Требования к территории, зданию, планировке, отделке помещений	1	2	ОК7, ПК1.1
	2	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Классификация моющих средств. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Правила применения, условия хранения моющих средств	1	2	ОК7, ПК1.1
	3	Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Санитарные требования к посуде, оборудованию, инвентарю и таре для продуктов	1	2	ОК7, ПК1.1
		Практические задания			
	1	Правила приготовления и использования растворов моющих и дезинфицирующих средств. Правила обработки оборудования и инвентаря на производстве	1		
Тема 3.3.		Содержание учебного материала	4		

Транспортировка, прием и хранение пищевых продуктов и пищевого сырья	1	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к транспортному средству, перевозочной таре, условиям и срокам перевозки. Требования к лицам, сопровождающим груз	1	2	ОК7, ПК1.1
	2	Санитарные требования к приёму пищевых продуктов. Требования к приему продуктов и сырья, складским помещениям для хранения пищевых продуктов и сырья	1	2	ОК7, ПК1.1
	3	Санитарные требования к хранению сырья и пищевых продуктов Условия и сроки хранения пищевых продуктов и сырья. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты. Классификация, режимы хранения	2	2	ОК7, ПК1.1
Тема 3.4. Приготовление и реализация продукции, обслуживание посетителей	Содержание учебного материала		7		
	1	Санитарные требования к кулинарной механической обработке пищевых продуктов Дефростация мяса и рыбы, обработка солёного мяса и рыбы, обработка овощей и фруктов, молочных продуктов, яичных продуктов, сыпучих продуктов	1	2	ОК7, ПК1.1
	2	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке Варка, жарение, жарение во фритюре, приготовление блюд на мангале	1	2	ОК7, ПК1.1
	3	Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся блюд и мучных кондитерских кремовых изделий Приготовление холодных, мясных, сладких блюд. Приготовление, транспортировка и отпуск кондитерских изделий	1	2	ОК7, ПК1.1
	Практические задания				
	1	Решение ситуационных задач по правилам проведения кулинарной обработки и приготовления скоропортящихся блюд	1		
Тема 3.4.	4	Санитарные требования к реализации продукции и обслуживанию посетителей Санитарные требования оценке качества готовой продукции. Санитарные требования к пищевым добавкам и продуктам, содержащим ГМО. Санитарные требования к работе персонала при отпуске блюд и кулинарных изделий	2	2	ОК7, ПК1.1
	Содержание учебного материала		4		

Правовая база санитарных требований	1	Требования к организации производственного контроля. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства Виды ответственности работников предприятий общественного питания. Санитарное законодательство Российской Федерации. Санитарные законы РФ №52-ФЗ, №2 ФЗ	1	2	ОК 09
	2	Оценка санитарного состояния предприятия. Особенности санитарно-гигиенического контроля пищевого производства	1	2	
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (30);
- рабочее место преподавателя;
- комплект документов для изучения;
- комплект заданий для тестирования и контрольных работ;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф. образования/З.П. Матюхина.-3-е изд.,испр.и допол.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.-256с.. 2009

Дополнительные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 144 с.
2. Электронный образовательный ресурс «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» М.: Академия, 2014

Информационно-аналитическое издание:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - использовать лабораторное оборудование - определять основные группы микроорганизмов - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических норм приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков - обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств, - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов - рассчитывать энергетическую ценность блюд - составлять рационы питания для различных категорий потребителей в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины микробиологии - основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию - генетическую и химическую структуру наследственности и формы изменчивости микроорганизмов - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе - характеристики микрофлоры почв, воды, воздуха - микробиологию основных пищевых продуктов - основные пищевые инфекции и пищевые отравления - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции - правила личной гигиены работников организации 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный письменный опрос • оценка результатов выполнения практических заданий • оценка результатов выполнения контрольных работ • оценка результатов выполнения дифференцированного зачета

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

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении итоговой аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью рабочей программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в ППССЗ/ПШКРС: является *обще профессиональной дисциплиной* и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Промежуточная аттестация – 8 часов (из них 2 часа консультации)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекционные занятия	44
практические занятия	
контрольные работы	
повторительно-обобщающее занятие	
дифференцированный зачет	6
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
работа с конспектом лекций	2
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	2
подготовка реферата	2
подготовка сообщения	2
составление кроссворда	2
решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	
Раздел 1 Механическое оборудование			1
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	1
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	2
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	4	2
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	2

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	2
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	2
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	2
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование		2
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	4	3
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	1
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	1	1
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 2.7. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	2
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	
Раздел 3	Холодильное оборудование		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	2	2
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 3.4. Ледогенераторы	Содержание учебного материала	1	1
	Ледогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	1	1

Классификация организаций питания	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	1	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	2	
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	1	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	
Консультация		2	
Экзамен		6	
Всего:		64	
Самостоятельная работа обучающихся		12	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

правила охраны труда в организациях питания		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица). Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке с учетом профиля по специальности/профессии.

1.2. Место дисциплины в ППССЗ: является общепрофессиональной дисциплиной и входит в социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
 консультации обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекционные занятия	63
лабораторные работы	2
контрольные работы	3
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с конспектом лекций	8
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	6
подготовка реферата	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10
	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	
Раздел 1 Классификация продовольственных товаров, товароведная характеристика сырья.			46	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1	
	2.	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
	3.	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки.	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки	2	
	3.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2	

	3.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2	
	4.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса.	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	2	
	3.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	2	
	4.	Органолептическая оценка мяса и мясопродуктов.	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных	2	

продуктов, пищевых жиров.		продуктов.		
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров.	4	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	Содержание учебного материала		3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских товаров.	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров.	1	
	Контрольные работы		1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	№1. Основные группы продовольственных товаров.	1	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Написание рефератов. 3. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание презентаций. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.1. Факторы, формирующие и влияющие на продукты. Рациональные режимы и способы хранения. 1.2. Хранения пищевых продуктов. Естественная убыль, списание товарных потерь. 1.3. Ассортимент, качество и хранение продовольственных товаров. (по темам). 2.1. Классификация свежих плодов и ягод. Градация качества. 2.2. Продукты переработки мясных продуктов. 2.3. Продукты переработки молочных продуктов. 2.5. Продукты переработки зерна. 3.1. Шоколад. Пищевая ценность, Градация качества, требования к качеству.			10	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			46	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9, 10,

Организация продовольственного и материально-технического снабжения.	1.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	3.	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	4.	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	
	5.	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	6.	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	
	2.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.	2	
	3.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	2.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2	
	3.	Рациональное размещение продовольственных товаров и продуктов.	2	

	4.	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	
	5.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	3	
	2.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	3	
	Лабораторные работы		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	№1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	1	
	2.	№2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	1	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	2	
	2.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	3	
	3.	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.	2	
	4.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	3	
	5.	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	
	Контрольные работы		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	№2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Написание рефератов. 3. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание презентаций.			10	

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.1. Виды продовольственного снабжения; 1.2. Организация складского и тарного хозяйства; 1.3. Условия хранения продовольственных товаров; 2.1. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров; 1.1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 1.2. Учёт движения готовых изделий на производстве; 2.1. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 2.2. Контроль расхода продуктов на производстве.		
Экзамен:	6	
Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение пищевых продуктов»; читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся(25);
- рабочее место преподавателя(1);
- комплект учебно – наглядных пособий(1);
- комплект электронных пособий «Товароведение пищевых

продуктов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и Мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места по количеству обучающихся;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО – М: «Академия», 2014
2. Панова Л. Организация производства на ПОП в экзаменационных вопросах и ответах. М: Дашков и К, 2009
3. Зайко Г. Организация производства и обслуживание на ПОП, учебное пособие. М: Магистр, 2011г.
4. Куликова Н. Основы товароведения- учебное пособие для СПО- М: Альфа М, 2015

Информационно-аналитическое электронное издание:

Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdok.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

Дополнительные источники:

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания»,
ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения текущего контроля - практических занятий и лабораторных работ, фронтальных и индивидуальных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

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

<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; • методов контроля возможных хищений запасов на производстве; • правил оценки состояния запасов на производстве; • процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; • правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; • видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.03.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в ППССЗ/ППКРС: является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и
- анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаря

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

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации
- **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 20 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)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекционные занятия	68
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с конспектом лекций	3
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	3

подготовка реферата	4
подготовка сообщения	4
составление кроссворда	3
решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	3
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 43.03.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		26	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	6	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	3	1
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	3	1
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	9	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	3	1
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	6	1
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	9	

Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	3	1
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	1
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	1
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	1
	Самостоятельная работа. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	4	2
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	2	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	1
	Самостоятельная работа. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	4	2
Раздел 2. Основы менеджмента		18	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	8	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные	3	1

Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	1
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	3	1
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	1
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	1
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	6	
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	1
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость	2	1

	руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	4	2
Раздел 3. Основы маркетинга.		24	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	16	
	Характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	4	1
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	4	1
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	4	1
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	4	1
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	8	

Маркетинговые исследования в общественном питании	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	4	1
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	6	
Консультация		2	
Экзамен		6	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «*наименование*», (*при наличии*: лаборатории «*наименование*», мастерских «*наименование*») (*согласно ФГОС*).

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :
2. Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)
<http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. <http:// www.Minfin.ru> - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: является общепрофессиональной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1- 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК11	<ul style="list-style-type: none">• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;• обрабатывать текстовую и табличную информацию;• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	<ul style="list-style-type: none">• основные понятия автоматизированной обработки информации;• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;• – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать информационную безопасность; • применять антивирусные средства защиты информации; • осуществлять поиск необходимой информации 	
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов;
 внеаудиторной самостоятельная работа обучающегося – **20** 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)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекционные занятия	74
практические занятия	20
дифференцированный зачет	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося		Объем часов	Осваемые элементы компетенций
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			12	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9,10
	1.	. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9,10
	1	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	
	2	. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9,10
	1	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Практическое занятие		4	
	1	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	4	
Внеаудиторная самостоятельная работа				
1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1.1 Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.				
1.2 Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.				

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		58	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала		12
	1.	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	
	2.	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	
	Практическое занятие		10
	1.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала		12
	1.	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например:Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	
	Практическое занятие		10
	1.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала		10
	1.	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение Т	
	Практическое занятие		4
	1.	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в	Содержание учебного материала		10
	1.	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и	

профессиональной деятельности		разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. Б		
	2	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Т		
	Практическое занятие		8	
	1.	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета С		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		14	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	1	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Практическое занятие		12	
	1	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания)		
Внеаудиторная самостоятельная работа				
1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме:				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
2.1. Настольные издательские системы				
2.2. Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ				
2.3. Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд»				
2.4. сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности				
2.5. изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач				
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			24	
	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9,10

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	1.	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		ПК 6.1-6.3
	2	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.		
	3	Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	Практическое занятие		10	
	1.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	1.	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно- ПК 6.1-6.3 технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация без- 413 безопасности опасной работы с компьютерной техникой.		
	Практические занятия		10	
	1.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
Внеаудиторная самостоятельная работа				
1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме:				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
3.1 Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. 3.2. Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов.				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

доской учебной,
рабочим местом преподавателя,
столами, стульями (по числу обучающихся),
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет,
специализированным программным обеспечением,
мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М: Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256

Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с. 415

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации знать:	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none">-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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	<ul style="list-style-type: none">-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда;-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1	
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		11	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	1	
	Тематика практических работ	2	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10

Обеспечение охраны труда	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Гостгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	1	
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	1	
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	1	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		8	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1	

факторы	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1	
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		10	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10

Электробезопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	1	
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	1	
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.	1	

	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	1	
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	1	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Э.А. Арустамов – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 160с.;
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016.–320с.;
3. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 160с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»;
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;

5. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000;
6. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.;
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.).

Электронные издания:

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественного питания. 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный;
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>;
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>;
4. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>;
5. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>;
6. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>;
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа;
8. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль.
Умения: -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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене.

выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.		
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

Содержание программы «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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;
- организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений 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 помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и	Актуальный, Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	задачи.	эффективно	и/или
1	2	3	4
	<p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p>Определять задачи поиск информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Интерпретация полученной		
1	2	3	4
	информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения

общечеловеческих ценностей.			профессиональной деятельности
ОК7	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
1	2	3	4
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Средства профилактики перенапряжения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10 Пользоваться профессиональной	Применение в профессиональной деятельности	Понимать общий смысл четко произнесенных	Правила построения простых и сложных предложений на

документацией на государственном и иностранном языке.	инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	профессиональные темы Основные общеупотребительные
1	2	3	4
	на профессиональные темы	<p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Уметь	Знать
<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить мероприятия по защите 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 	<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 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;

<p>определять среди них родственные полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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.
--	---

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
лекционные занятия	30
практические занятия	36
дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Гражданская оборона			24	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		2	
	1.	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Основные задачи РСЧС. Основные мероприятия РСЧС. Структура РСЧС.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала		6	
	1.	Ядерное, 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	3	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Правила поведения и действия людей в зонах поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	3	
	Практическое занятие		2	
	1.	№1: Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала		6	
	1.	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Стихийные бедствия. Землетрясения и извержение вулканов. Ураганы, бури, смерчи, грозы. Снежные заносы, сход лавин, сели, оползни, лесные пожары, наводнения.	3	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Автомобильный транспорт. Железнодорожный транспорт. Воздушный транспорт. Водный транспорт. Пожароопасные объекты. Правила поведения и действия при пожаре Взрывоопасные объекты Химически опасные объекты Радиационно-опасные объекты	3	
	Практическое занятие:		2	
	1.	№2: Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		6	

Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	1.	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Загрязнение почвы, водных ресурсов, Загрязнение атмосферы работающим предприятием. Качество продуктов. Шум.	3	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Обеспечение безопасности во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при эпидемии. Инфекции. Карантин. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия.	3	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			12	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала		4	
	1.	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	2	
	Практические занятия		8	
	1.	№3: Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
	2.	№4: Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	3.	№5: Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
	4.	№6: Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2	
Раздел 3. Основы военной службы			30	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала	6	

Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	1.	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	
	3.	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте	2	
	Практические занятия		24	
	1.	№7: Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	4	
	2.	№8: Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	4	
	3.	№9: Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	4	
	4.	№10: Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	4	
	5.	№11: Построение и отработка движения походным строем	4	
	6.	№12: Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптационной дисциплины требует наличия специально оборудованной учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности» с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с.
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с.
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с.

Дополнительные источники:

4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с.
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с.
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с.

7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с.
9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с.
11. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с.
12. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
2. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
3. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
4. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и воинской службе».
5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».
6. Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
7. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».
8. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Интернет источники:

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ»
<http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система
«Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный
ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; • предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида 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 Знания: <ul style="list-style-type: none"> • принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; • принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 1-12; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

<p>серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке; • основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; • область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; • порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим 		
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.