

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

«Введение в специальность».

Черногорск, 2021 - 2025

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
Образовательное учреждение Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Теплых Римма Александровна – преподаватель ГБПОУ РХ «ЧТТиС»

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к
утверждению на заседании ПЦК «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № _____ от _____ 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Теплых Р. А.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа элективного курса (учебной дополнительной дисциплины) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело (базовая подготовка) и программы учебной дополнительной дисциплины УДД 01 «Введение в специальность».

Дисциплина имеет межпредметные связи со всеми дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана по специальности СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело

Изучение дисциплины начинается на первом курсе обучения и продолжается в течение одного семестра.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования: учебная дополнительная дисциплина (по выбору).

1.3. Цель и задачи элективного курса (учебной дисциплины) – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью освоения элективного курса «Введение в специальность» является формирование профессиональной направленности обучающегося, усвоение основного предназначения избранного направления.

В результате освоения элективного курса «Введение в специальность» обучающийся должен:

знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);

уметь:

- извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности;
- составлять и оформлять технологические документы, сообщения, рефераты, портфолио, презентации;
- владеть навыками использования компьютерной техники.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть:

- общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК. 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК. 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК. 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельная работа – 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)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
теоретические занятия	56
практические занятия	22
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

«Введение в специальность»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Информационно – мотивирующий			12	
Тема 1.1 История профессии. Профессиональные требования к личности повара, кондитера.	Содержание учебного материала		2	1
	1,2	Кулинария как наука. Первые кулинарные книга, школы Современная кулинария. История хакасской кухни.		
	3,4	Повар – это звучит гордо. Знакомство со стандартом Повар	2	1
	5,6	Кондитер – специалист праздника. Знакомство со стандартом Кондитер	2	1
	7,8	Условия труда. Медицинские противопоказания. Профессиональная этика	2	1
	Практические занятия		4	
	9,10	Практическое занятие № 1 Экскурсия в профессиональную лабораторию «Повар» Санитарные правила и правила техники безопасности при работе с оборудованием		2
11,12	Практическое занятие № 2 Экскурсия в профессиональную лабораторию «Кондитер». Организация рабочих мест	2		
Самостоятельная работа:				
Выполнить презентации на тему: <ul style="list-style-type: none"> • История развития дисциплины • Подготовка поваров в Петровские времена • Историческая справка о продуктах питания 				
Раздел 2. Информационно – обучающий			24	
Тема 2.1 Содержание учебного плана по профессии	Содержание учебного материала		2	1
	13,14	Учебные дисциплины. Характеристика. Межпредметные связи.		
Тема 2.2 Освоение общих	Содержание учебного материала		4	1
	15, 16	Профессиональные дисциплины и модули		

и Профессиональных компетенций	17, 18	Общие и профессиональные компетенции Характеристика общих компетенций		
	19,20 21,22	Практическое занятие № 3 Мастер – класс с выделением общих и профессиональных компетенций	4	
	23,24	Движение WorldSkills : история возникновения, развитие. WorldSkills на современном этапе	2	
	25,26	Оценочные критерии: измерительные аспекты оценивания работы участника; Судейские оценки работы участника	2	
	27,28 29, 30	Организация проведения теоретических занятий: План - виды, правила составления	2	1
		Организация проведения теоретических занятий: Составление рассказа по составленному плану	2	
	31,32	Организация проведения теоретических занятий: Конспект – основной документ теоретического занятия: характеристика, виды, правила составления	2	
	33, 34	Организация проведения теоретических занятий: Доклад, реферат, как документ теоретических занятий - характеристика, виды, основные критерии составления и написания.	2	
35, 36	Организация проведения учебной и производственной практики. Отчётная документация.	2		
Раздел 3. Информационно-обобщающий			22	
Тема 3.1 Знакомство с предприятиями общественного питания и нормативной документацией	Содержание учебного материала			
	37,38	Типы и виды предприятий общественного питания, краткая характеристика.	2	
	39,40 41,42	Знакомство со Сборниками рецептур:	4	
	43,44	Основные технологические термины, понятия	2	
	45,46 47,48	Знакомство с технологическими картами: характеристика, разделы	4	

	49,50 51,52	Знакомство с технико – технологическими картами: характеристика, разделы	4	
	53,54 55,56	Практическое занятие № 4 Правила заполнения нормативно – технологической документации (технологические карты)	4	
	57,58	Практическое занятие № 5 Правила заполнения нормативно – технологической документации (технико – технологические карты)	2	
Раздел 4. Начальная практическая подготовка (освоение компетенций)			20	
Тема 4.1. Форма нарезки овощей. Решение ситуационных задач	59,60	Способы нарезки овощей: простые, сложные	2	
	61,62 63,64 65,66	Практическое занятие № 5 Простые способы нарезки овощей	6	
	67,68 69,70	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач по определению массы нетто, брутто овощей в зависимости от сезона	4	
	71,72	Система ХАССП: характеристика, основные требования	2	
	73,74	Внешний облик делового человека. Внешний облик повара	2	
	75,76 77,78	Дифференцированный зачёт (просмотр презентаций и заслушивание докладов по выбранным темам)	4	
	Самостоятельная работа:		19	3
	№ 1. Подготовка сообщений по истории кулинарии: «Блюда хакасской кухни», «Старинные блюда русской кухни», «Исторические сведения о продуктах и блюдах»			
№ 2. Подготовка презентаций на тему «Кухни народов России», «Зарубежные кухни», «Моя профессия», «Поварская династия в нашей семье»				
Всего			78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дополнительной дисциплины предполагает наличие:

1. Учебного кабинета «Технологии кулинарного производства».
2. Лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя (стол, компьютер, интерактивная доска);
- наглядные пособия;
- учебная и справочная литература.

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в ИНТЕРНЕТ, мультимедийный проектор, усилитель звука.

Оборудование лаборатории:

– инвентарь и посуда, инструменты; немеханическое, механическое, тепловое и холодильное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная:

1. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/А.Ю.Лапин и др.; Под ред. И.Ю.Ляпиной, Т.Л.Служевской. – М.: Издательский центр «Академия», 2012
2. Национальные кухни народов России, - М.: ЭКСМО, 2011. – 512 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания./Сост. Ковалёв Ю.С. – М.: Дело и Сервис 2013 – 106 с.
4. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. – М.: Дели принт 2011 - 1127с.
5. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П.Могильного. – М.: Дели принт 2011 -847с.

Дополнительная:

1. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с.
2. Вакуленко В. Кулинарные изыски Европы/Виктория Вакуленко. – Ростов н/Д: Феникс, 2005 – 253 с.

3. Гюнтер Линде и Хайн Кноблах «Кругосветное путешествие по кухням разных народов». – М.: Калита, 1994 – 320 с.
4. Лутовинова И.С. Слово о пище русской.- 2-е изд., перераб. – СПб: «Авалон», «Азбука-классика», 2005. – 288 с.
5. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Из истории русской кулинарной культуры. – М.:Центрполиграф, 1996. – 451 с.
6. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ В.В.Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007, - 400 с.
7. Усов В.В. Профессиональная этика и психология в общественном питании. Учебное пособие. М.: Высшая школа -1990г.
8. Хакасская кухня. Обычай и приём гостей: Фотоальбом/Сост. Л.Е. Чугунекова. Красноярск: Поликор, 2005. – 104 с.
9. Журналы «Вопросы питания», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».

Интернет источники:

1. Портфолио как технология оценки достижений студента:
www.rsu.edu.ru/wordpress/wp-content/uploads/2011/10/20mar_02.pdf
2. Портфолио студента:
utgt73.ru/uploads/kubrakova/Portfolio_studentov.pdf
3. Профессия Повар – видеофильм: <https://www.youtube.com>
4. Хакасские национальные блюда – видеофильм: <https://www.youtube.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: дифференцированный зачёт, тестирование, опросы, письменные работы.

4.1. Перечень соответствия умений и знаний разделам и темам учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: извлекать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства	- защита сообщений (компьютерной презентации)
определять методы решения профессиональных задач и оценивать результаты деятельности	- защита сообщений (компьютерной презентации)
составлять и оформлять сообщения, рефераты портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства	- защита сообщения, реферата, портфолио
владеть навыками использования компьютерной техники.	- защита компьютерной презентации
Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии	- анализ тестирования, устный опрос; - защита сообщений (компьютерной презентации)
оценку социальной значимости своей будущей профессии	- защита презентации, контрольная работа.
сущность профессионального роста, как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности	- отчет по найденной информации, отчёт по выставке изделий.
типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)	- отчёт об экскурсии на предприятие общественного питания, контрольная работа.

4.2. Перечень соответствия овладения компетенций темам/разделам учебной дисциплины

Компетенции	Темы/разделы учебной дисциплины
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Раздел I Тема 1.1.: История профессии Тема 1.2.: Профессиональные требования к личности повара, кондитера

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</p>	<p>Раздел 2</p> <p>Тема 2.5.: Профессиональный рост</p> <p>Тема 2.3.: Освоение общих компетенций</p> <p>Тема 2.2.: Понятие компетенций</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>ОК 6. работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Раздел 3</p> <p>Тема 3.2.: Знакомство с нормативной документацией</p> <p>Тема 3.1.: Знакомство с предприятием общественного питания</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рассмотрена на заседании

ПЦК Поварское и кондитерское дело
Протокол № 1 от _____ 2021г
Руководитель ПЦК _____ Теплых Р. А.

Рекомендована:

Методическим советом
ГБПОУ РХ ЧТТиС
Протокол № ____ от _____ 2021г
Зам. директора по УМР
_____ Платонова Е. В.

Утверждаю

Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС
_____ Шаркова Л. М.
«__» _____ 2021

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Шкурова Наталья Николаевна – мастер производственного обучения ГБПОУ
РХ ЧТТиС

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В
ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое организаций питания.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 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;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. 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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Планирование профессиональной деятельности	руководством, клиентами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	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
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и

	<p>темы</p>	<p>базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>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</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами</p>

		процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	(система ХАССП (НАССР))
--	--	---	-------------------------

Указываются только те элементы, на формирование которых направлена данная программа

Общие и профессиональные компетенции приводятся в строгом соответствии с ФГОС. Для примера ниже приведен перечень универсальных компетенций с примерными формулировками дескрипторов по специальности 27.02.06 Контроль работы измерительных приборов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	64
Самостоятельная работа (не более 20%)	12
Обязательная учебная нагрузка	52
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	8
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме (указать)	

Во всех ячейках со звездочкой () следует указать объем часов.*

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	Уровень освоения	1	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1		ОК 1-10
Раздел 1	Морфология и физиология микробов		21	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	7	
	1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1,2		ОК 1-10
	2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1,2		ОК 1-10
	Тематика лабораторных занятий		4	
	1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.		2	ОК 1-10
	2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		2	ОК 1-10
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	
	1. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1,2		ОК 1-10
	2. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов			ОК 1-10

	Тематика лабораторных занятий		4		
	1. Выращивание микробов на различных питательных средах.		2	<i>ОК 1-10</i>	
	2. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук		2	<i>ОК 1-10</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач				
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4		
	1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	<i>1,2</i>		<i>ОК 1-10</i>	
	2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	<i>1,2</i>		<i>ОК 1-10</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			*	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6		
	1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	<i>1,2</i>		<i>ОК 1-10</i>	
	2. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	<i>1,2</i>		<i>ОК 1-10 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</i>	
	Тематика лабораторных занятий			4	
	1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		2	<i>ОК 1-10 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</i>	
	2. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых		2	<i>ОК 1-10 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</i>	

	продуктов и кулинарной продукции.		ПК 6.3-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	*	
Раздел 2	Основы физиологии питания		22
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2,3	ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2,3	ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических занятий		2
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2,3	ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2,3	
	Тематика практических занятий		2
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.		1
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		1
Тема 2.3	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6

Обмен веществ и энергии	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2,3		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2,3		
	Тематика практических занятий		4	
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		2	ОК 1-10
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		2	ОК 1-10
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2,3		ПК 6.1 ОК 1-10
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2,3		ПК 6.1 ОК 1-10
	Тематика практических занятий		4	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		4	ОК 1-10
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания		20	

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6		
	1. Личная гигиена работников пищевых производств.	2,3		ОК 1-10	
	2. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	2,3		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2,3			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4		
	1. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2		ОК 1-10	
2. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4		
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач					
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6		
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2,3		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	
	2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2,3			
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	2,3		ОК 1-10	
4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2,3		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		2	ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья				
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2,3			
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2,3			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья				
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2,3			
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку	2,3			

	некоторых видов сырья и продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		ОК 1-10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Всего:		64	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные:

1. 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>
2. 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>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. 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/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2011г.192с

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г.,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
 2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
 3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
 4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
 6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)
 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
- Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение

ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов.</p> <p>-тестирования.</p>

<p>готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристики диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/</p>

<p>микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p><i>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>лабораторным занятиям;</i> <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
---	--	--

1. Возможности использования программы в других ПООП

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
Черногорский техникум торговли и сервиса

РАСМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Поварское, кондитерское дело

Протокол № _____

От _____ 20__г

Руководитель ПЦК Теплых Р. А.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УМР ГБПОУ РХ

ЧТТиС

_____ Платонова Е. В.

«_____» _____ 20__г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РХ

ЧТТиС

_____ Шаркова Л. М.

«_____» _____ 20__г

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания в ресторанном бизнесе

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна - преподаватель ГБПОУ РХ «ЧТТиС»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В
ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и

	<p>информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная</p>

развитие.	Применение современной научной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные	Применение средств информатизации и	Применять средства информационных технологий для	Современные средства и устройства информатизации

технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов	-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного

		<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: <ul style="list-style-type: none"> - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной продукции 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>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; - правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	64
Самостоятельная работа <i>(не более 20%)</i>	0
Обязательная учебная нагрузка	52
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>(указать)</i>	

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	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1,2			
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	1,2			
	3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2,3			
	Тематика практических занятий			2	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией			2	
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений					
Тема 2. Торговые помещения организаций	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК	
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2			
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию	2,3			

питания	торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг			4.2-4.5, ПК 6.3
	3. Интерьер помещений организации питания	2,3		
	4. Сервизная, назначение, оснащение	2,3		
	5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	2,3		
	6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2,3		
	Тематика практических занятий		2	
1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. 2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2		
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2,3		
	3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2,3		
	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2,3		
	5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2,3		

	6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2,3		
	7. Правила работы с подносом	2,3		
	Тематика лабораторных работ		8	<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		2	
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		2	
	3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		2	
	4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</i>
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2		
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2,3		
	Тематика лабораторных работ		2	<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК</i>
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды	2		

	и приборов			4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2,3		
	3. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями			
	4. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство			
	5. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
	Тематика лабораторных работ		4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.		2	ПК 2.2- 2.8,
	2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		2	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2,3		
	3. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	Тематика лабораторных работ		6	ОК 1-7, 9, 10,
1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом		2	ПК 2.2- 2.8,	
2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча		1	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК	

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд 4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка 5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов 	<i>I</i>	<i>I</i>	<i>I</i>	6.3
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>				
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	10		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2			
	1. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2,3			
	2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	2,3			
	3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий . Правила подачи табачных изделий	2,3			
	4. Правила этикета и нормы поведения за столом	2,3			
	5. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	2,3			
	6. Расчет с потребителями	2,3			
	<i>Тематика лабораторных работ</i>		6		<i>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i>
	1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	<i>I</i>			
2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	<i>I</i>				
3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	<i>I</i>				

	<p>4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p> <p>5. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями</p> <p>6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>		<i>I</i>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2,3		
	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2,3		
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2,3		
	3. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2,3		
	4. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2,3		
	5. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2,3		
	Тематика лабораторных работ		2	
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах		I	
	2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		I	
<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение</p>				

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	1		
	2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2,3		
	3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2		
	4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2,3		
	5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	2		
	6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	3		
	Тематика практических занятий		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		*	
Всего:			64	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания):

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.gpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2017. – 464 с.
13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 64 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2007.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. – 3+е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2005.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2006. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.

10. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
11. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова – М.: Ресторанные ведомости, 2011. – 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. [Центрполиграф](#), 2007 Москва.
13. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие – М.: Деловая литература, 2008.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: [Ресторанные ведомости](#), 2006.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
18. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
19. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kukiing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kukiing.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.friro.ru.
4. Гастрономъ.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоение дисциплины должно предшествовать освоению программ профессиональных модулей, за исключением ПМ 01. Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени,

затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p><i>-письменных/ устных ответов.</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню; – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 		
---	--	--

1. Возможности использования программы в других ПООП

Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы в профессиональной деятельности

2021 - 2025г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Теплых Римма Александровна, преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Программа учебной дисциплины рассмотрена
и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Руководитель _____

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В
ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения учебной программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 05. Экономика, менеджмент, маркетинг, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять	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

	<p>Определение этапов решения задачи.</p> <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>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять 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>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 02.</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>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>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>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и</p>	<p>Использование актуальной</p>	<p>Определять актуальность</p>	<p>Содержание актуальной</p>

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

		(специальности)	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. 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
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные

	<p>Определение источников финансирования</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>банковские продукты</p>
<p>ПК 6.3-6.5</p>	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>- инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ</p>

Указываются только те элементы, на формирование которых направлена данная программа

Общие и профессиональные компетенции приводятся в строгом соответствии с ФГОС.

Для примера ниже приведен перечень универсальных компетенций с примерными формулировками дескрипторов по специальности 27.02.06 Контроль работы измерительных приборов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	
Самостоятельная работа <i>(не более 20%)</i>	
Обязательная учебная нагрузка	128
в том числе:	
теоретическое обучение	124
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	4
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме	<i>зачёта</i>

Во всех ячейках со звездочкой () следует указать объем часов.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ		12	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала 1/2 Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	Уровень освоения 1	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.			
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации В. В. Румынина «Правовые основы проф. деятельности» Академия – 2018 ТОП-50	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	ОК 1-7, ОК 9,10
	3/4 Правовой статус человека и гражданина Права и свободы гражданина	1		
	5/6 Личные права и свободы гражданина РФ	1		
	7/8 Политические права и свободы гражданина РФ	1		
	9/10 Социальные права и свободы гражданина РФ	1		
	11/12 Экономические права и свободы гражданина РФ	1		
	113/14 Культурные права и свободы гражданина РФ	1		
	15/16 Механизм защиты прав и свобод гражданина РФ	3		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Раздел 2	Правоотношения, правонарушения и юридическая ответственность		16	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1 Правоотношения и их субъекты В. В. Румынина	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	
	17/18 Правоотношения и их субъекты	1		
	19/20 Структура правоотношений, дееспособность, правоспособность, деликтоспособность	1		

«Правовые основы проф. деятельности» Академия – 2018 ТОП-50	21/22 Объекты правоотношений. Содержание правоотношений	1		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
<i>Тема 2.2 Правонарушение. Виды правонарушений</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	6	OK 1-7, OK 9,10
	23/24 Правонарушение. Виды правонарушений.	2		
	25/26 Формы вины: умысел (прямой, косвенный), Неосторожность (легкомыслие, небрежность)	2		
	27/28 Преступления, проступки (гражданские, дисциплинарные, административные)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.			
<i>Тема 2.3 Ответственность за правонарушения</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	4	OK 1-7, OK 9,10
	29/30 Юридическая ответственность: определение, виды. Гражданско-правовая ответственность	2		
	31/32 Материальная. Дисциплинарная, административная, уголовная ответственность	2		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
<i>Раздел 3</i>	<i>Гражданско – правовые договоры</i>		30	
<i>Тема 3.1 Гражданско-правовые договоры: содержание, виды, порядок заключения</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	24	OK 1-7, OK 9,10
	33/34 Понятие договора: определение, понятие, содержание, условия договора	2		
	35/36 Существенные, обычные, случайные условия договора, факты, лежащие в основе.	2		
	37/38 Формы договора: конклюдентные, устные,	2		
	39/40 Письменные (простая, нотариальная)	2		
	41/42 Виды договоров: основной, предварительный,	2		

	43/44 публичный, возмездный, обязательный, свободный.	2		
Тема 3.2 <i>Порядок заключения, расторжения договора, ответственность за неисполнение</i>	45/46 Порядок заключения договоров; Стадии заключения. Место и время	2		OK 1-7, OK 9,10
	47/48 Внесение изменений, порядок расторжения, ответственность за неисполнение договора	2		
	49/50 Исполнение договора. Ответственность за неисполнение	2		
	51/52 Основные виды договоров: договор купли - продажи,	2		
	53/54 Договор мены: понятие, правила составления	2		
	55/56 Договор дарения: основные правила договора			
	57/58 Практическое занятие № 1 Составление договора дарения	3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Раздел 4	Трудовые правоотношения		40	
Тема 4.1. <i>Трудовое право</i>	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	59/60 Трудовое право: понятие, регламентирующие части.	2	40	OK 1-7, OK 9,10
	61/62 Источники трудового права	2		
	63/64 Трудовые правоотношения. Элементы трудового правоотношения	2		
	65/66 Трудовая правоспособность	2		
67/68 Трудовой договор: понятие, виды.	2			
Тема 4.2. <i>Трудовой договор</i>	69/70 Заключение трудового договора.	2		OK 1-7, OK 9,10
	71/72 Испытательный срок.			
	73/74 Оформление на работу			
	75/76 Права и обязанности сторон трудового договора (права и обязанности работника)	2		
77/78 Права и обязанности работодателя	2			
79/80 Перевод на другую постоянную работу..	2			
81/82 Временный перевод. Перемещение работника	2			
83/84 Прекращение трудового договора по соглашению сторон; (истечение срока трудового договора), ликвидация организации,	2			

	несоответствие работника занимаемой должности, неисполнение трудовых обязанностей			
	85/86 Расторжение трудового договора по инициативе работника	2		
	87/88 Расторжение трудового договора по инициативе работодателя	2		
	89/90 Ликвидация организации. Сокращение численности штата работников организации	2		OK 1-7, OK 9,10
	91/92 Несоответствие работника занимаемой должности или выполняемой работе	2		
	93/94 Неисполнение работником трудовых обязанностей	2		
	95/96 Утрата доверия со стороны работодателя	2		
	97/98 Совершение работником проступка несовместимого с продолжением работы	2		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Раздел 5	Дисциплина труда		10	
Тема 5.1. Дисциплина труда	Содержание учебного материала	Уровень освоения		OK 1-7, OK 9,10
	99/100 Понятие дисциплины труда.	2	10	
	101/102 Методы определения трудовой дисциплины	2		
	103/104 Дисциплинарная ответственность, её виды	2		
	105/106 Дисциплинарные взыскания, их виды	2		
	107/108 Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности	2		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Раздел 6	Трудовые споры		10	OK 1-7, OK 9,10
Тема 6.1. Трудовые споры	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	109/110 Трудовые споры: понятия, их виды. Индивидуальный трудовой спор	2	10	
	111/112 Порядок рассмотрения индивидуальных	2		

	трудовых споров в КТС			
	113/114 Порядок рассмотрения индивидуальных трудовых споров в суде	2		
	115/116 Коллективный трудовой спор: понятие, этапы	2		
	117/118 Рассмотрение трудовых споров	2		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Раздел 7	Материальная ответственность сторон трудового договора		12	
Тема 7.1 Материальная ответственность	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1-7, ОК 9,10
	119 /120 Материальная ответственность: понятие, виды	2	10	
	121/122 Материальная ответственность работодателя перед работником	2		
	123/124. Материальная ответственность работника (полная)	2		
	125/126 Коллективная материальная ответственность	2		
	127/128 Порядок возмещения причинённого ущерба	2		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
Всего:			128	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010 г.]. — М.: Омега-Л, 2010. — 474 с. — (кодексы Российской Федерации).
2. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002 г.: по состоянию на 01 авг. 2008 г.]. — М.: Инфра-М, 2003. — 131 с. — (Б-ка кодексов: выпуск 11 (149)).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001 г.: по состоянию на 21 июля 2013 г.]. — М.: Инфра-М, 2013. — 320 с.
4. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек. 1995 г.: по состоянию на 25 янв. 2010 г.]. — М.: ЮРАЙТ, 2013. — 64 с. — (Правовая библиотека).
5. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. — М.: Рид Групп, 2013. — 256 с. — (Законодательство России с комментариями к изменениям).
6. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996 г.: по состоянию на 10 февр. 2010 г.]. — М.: Проспект; КноРус, 2013. — 176 с.
7. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008 г.]. — М.: Инфра-М, 2013. — 248 с. — (Б-ка кодексов: выпуск 10 (148)).
8. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Под общ. ред. проф. А. Я. Капустина. — М.: Гардарики, 2012. — 335 с.
9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф. образования. — 5-е изд., стер. / В. В. Румынина. — М.: Академия, 20012. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. *Гомола А.И.* Гражданское право: учебник для сред. проф. образования/А.И.Гомола.— 9-е изд., стер.—М.: Академия, 2011.—416с.
2. Основы права: учебник для сред. проф. образования/Подред. С.Я.Казанцева.—3-е изд., стер.—М.: Академия, 2011.—256с.
3. *Певцова Е.А.* Право. Основы правовой культуры: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.—Ч.1/Е.А.Певцова. —5-е изд., испр.—М.: Русское слово, 2008.—184с.
4. *Певцова Е.А.* Право. Основы правовой культуры: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.—Ч.2/Е.А.Певцова. —4-е изд., испр.—М.: Русское слово, 2008.—240с.
5. *Певцова Е.А.* Право Основы правовой культуры: учебник для 11 кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.—Ч.1/Е.А.Певцова. —4-е изд., испр.—М.: Русское слово, 2008.—224с.
6. *Певцова Е.А.* Право. Основы правовой культуры: учебник для 11 кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.—Ч.2/Е.А.Певцова. —5-е изд., испр.—М.: Русское слово, 2008.—224с.
7. *Смоленский М.Б.* Конституционное право России: учебник для сред. проф. образования/ М.Б.Смоленский, Л.Ю.Колюшкина.—М.: КноРус, 2010.—216с.
8. *Яковлев А.И.* Основы правоведения: учебник для нач. проф. образования/А.И.Яковлев.— 7-е изд., стер.—М.: Академия, 20010.—336с.
9. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М, 2012 г., 2013г.

Интернет-ресурсы

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс].— Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>
5. *Тыщенко А.И.* Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. [Электронный ресурс].—Ростовна/Д.: Феникс, 2007.—Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>
6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных производственных (профессиональных задач), подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов

выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>		
<p>Умения:</p> <p>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</p> <p>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

1. Возможности использования программы в других ПООП

Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК «Поварское
и кондитерское дело»
Руководитель ПЦК
_____ Теплых Р.А.
протокол № _____
« ____ » _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО:
Зам. По УМР ГБПОУ
РХ «ЧТТиС»
_____ Платоновой Е.В.
« ____ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РХ
«ЧТТиС»
_____ Л.М. Шаркова
« ____ » _____ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА**

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2021 - 2025г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Осипова Юлия Сергеевна, - преподаватель ГБПОУ РХ «ЧТТиС»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.- ПК 3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	<ul style="list-style-type: none">- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности,	<ul style="list-style-type: none">- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов

	<p>санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>действовать с применением знаний в производственных и</p>	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методик расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания.
--	---	--

	бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	64
в том числе:	
теоретические занятия	38
практические занятия	26
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

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. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		6	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <p>1. Особенности производственно-торговой деятельности организаций питания. Основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Характеристика услуг организаций питания.</p>	1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Производственная структура и ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря.</p> <p>2. Организация работы складских помещений. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Организация тарного хозяйства.</p>	2	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.

Тема 1.3. Организация реализации готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Линии комплектации и раздачи блюд: технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест.		
Тематика практических занятий			2	
Практическое занятие №1 «Складской учет продуктов (сырья) и товаров. Учет продуктов на производстве»			1	
	1.	Заполнение Карточки учета материалов (форма № М-17), Акта о приемке материалов (форма № М-7), Дневного заборного листа (форма № ОП-6).		
Практическое занятие №2 «Учет продуктов в кондитерских цехах»			1	
	1.	Ведение Учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах (форма № ОП-24).		
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия			58	
Тема 2.1. Общие сведения о машинах и механизмах	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6.
	1.	Основные направления научно – технического прогресса в общественном питании. Понятие о машинах и механизмах. Классификация механического оборудования по: структуре рабочего цикла; степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов; виду		

		обрабатываемого продукта, технологическому назначению. Основные узлы и детали современной технологической машины. Понятие о передаточных механизмах, редукторах, электроприводах. Аппаратура включения, защиты, управления и контроля. Понятие о производительности и мощности технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам: работоспособность, надежность, безотказность, долговечность, ремонтпригодность. Общие правила эксплуатации машин и механизмов. Требования безопасности труда.		ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
Тема 2.2. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Назначение, классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения		
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие №3 «Универсальные кухонные машины»		2	
	1.	Эксплуатация универсальных кухонных машин типа УКМ. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Определение технико-эксплуатационных показателей работы универсальных кухонных машин.		

Тема 2.3. Сортировочно- -калибровочное оборудование	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Машины и механизмы для просеивания муки вибрационного и центробежного типов, центробежного типа со шнековой подачей: основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
Тема 2.4. Очистительное оборудование	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Способы очистки овощей: термический, химический, механический. Машины и механизмы для механической очистки овощей: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
Тема 2.5. Измельчительно- режущее оборудование	Содержание учебного материала		4	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.

	1	Виды режущих инструментов и способы резания. Машины и механизмы для измельчения и нарезки овощей: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	2.	Требования к качеству продукта до и после протирания. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов, кухонные процессоры: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	3.	Машины и механизмы для измельчения мяса и рыбы, рыхления мяса: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	4.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, слайсеры: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	Тематика практических занятий		6	
	Практическое занятие №4 «Машины для нарезки овощей»		2	

	1.	Эксплуатация машин для нарезки: сырых овощей дискового типа МРО 50-200; вареных овощей комбинированного типа МРОВ-160; Robot Coupe. Знакомство с технической документацией машин. Чтение принципиальных и кинематических схем. Расчет производительности и процента отходов дисковых и комбинированных овощерезок. Определение факторов, влияющих на производительность машин для нарезки сырых и вареных овощей.		
	Практическое занятие №5 «Машины для измельчения мяса и рыбы»		2	
	1.	Эксплуатация машины для измельчения мяса и рыбы типа МИМ-300. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Расчет производительности мясорубки. Определение факторов, влияющих на производительность машин для измельчения мяса и рыбы.		
	Практическое занятие №6 «Слайсеры»		2	
	1.	Эксплуатация слайсера типа Gastrotop HBS-220JS. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Определение факторов, влияющих на производительность слайсеров.		

Тема 2.6. Месильно-перемешивающее оборудование	Содержание учебного материала		2	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Оборудование для перемешивания пластичных продуктов (тестомесильные машины, фаршемешалки): классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	2.	Оборудование для перемешивания жидких, вязких продуктов (взбивальные машины, миксеры, гомогенизаторы): классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие №7 «Тестомесильные и взбивальные машины»			
1.	Эксплуатация тестомесильной машины типа ТММ-1М, взбивальной машины типа МВ-60. Знакомство с технической документацией машин. Чтение принципиальной и кинематической схем. Расчет производительности тестомесильных машин. Определение факторов, влияющих на производительность тестомесильных и взбивальных машин.			

Тема 2.7. Дозировочно-формовочное оборудование	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Тестораскаточные машины, машины для деления теста и округления порций: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.		
Тема 2.8. Оборудование для вакуумирования пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1.	Профессиональное вакуумное оборудование: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.		
	Тематика практических занятий		2	
Практическое занятие №8 «Оборудование для вакуумирования»				
	1.	Эксплуатация вакуумного упаковщика камерного типа UNICA Lavezzini. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Определение факторов, влияющих на производительность вакуумного упаковщика.		
Тема 2.9.	Содержание учебного материала		1	ОК 01.-07., ОК 09.-10.

Весозмерительное оборудование	1. Весы: классификация, буквенно-цифровая индексация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.		ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
--------------------------------------	---	--	--

Тема 2.10. Общие сведения о тепловом оборудовании	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика основных способов тепловой обработки. Основные виды энергоносителей. Способы передачи теплоты. Теплогенерирующие устройства. Классификация теплового оборудования по: организационно-техническому признаку (принципу действия); технологическому (функциональному) назначению; степени специализации; конструктивным особенностям; виду источников теплоты; виду теплоносителя; способу обогрева; степени автоматизации. Модульное оборудование и функциональные емкости. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Основные элементы конструкции и узлы. Материалы, применяемые для изготовления.</p>	1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
Тема 2.11. Варочное оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Стационарные, опрокидывающиеся пищеварочные котлы с электрическим обогревом, пароварочные аппараты, пастакукеры: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные</p>	1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.

	неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.		
Тема 2.12. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1. Тепловые аппараты для жарки на нагретой поверхности (сковороды), аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (фритюрницы): классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	2. Аппараты для жарки изделий в среде горячего воздуха (жарочные и пекарные шкафы), грили: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	1	
	3. Пароконвектоматы: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.	2	
	Тематика практических занятий	6	
Практическое занятие №9 «Фритюрницы»	2		

	1. Эксплуатация фритюрницы типа FT4FIMAR. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Расчет производительности		
	фритюрницы электрической. Определение факторов, влияющих на производительность.		
	Практическое занятие №10 «Жарочные шкафы»	2	
	1. Эксплуатация жарочных шкафов типа ШЖЭСМ. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Определение технико-эксплуатационных показателей работы шкафа жарочного.		
	Практическое занятие №11 «Пароконвектоматы»	2	
	1. Эксплуатация пароконвектомата типа АВАТ ПКА 10-1/1 ПМ 2. Знакомство с технической документацией машины. Чтение принципиальной и кинематической схем. Определение техникоэксплуатационных показателей работы пароконвектоматов.		
Тема 2.13. Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	1. Несекционные и секционно – модулированные плиты, индукционные плиты: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.		

	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №12 «Индукционные плиты»</p> <p>1. Эксплуатация индукционных плит типа Gemlux. Знакомство с технической документацией машины. Определение факторов, влияющих на производительность плит индукционных.</p>	2	
Тема 2.14. Водогрейное оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Водогрейное оборудование (кипятильники,</p>	2	ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4.
	<p>водонагреватели электрические): классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.</p>		ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №13 «Кипятильники»</p> <p>1. Эксплуатация кипятильника электрического непрерывного действия типа КНЭ 50-01. Знакомство с технической документацией. Чтение принципиальной схемы. Определение факторов, влияющих на производительность кипятильников.</p>	2	
Тема 2.15. Оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-07., ОК 09.-10.

для раздачи пищи	<p>1. Линии самообслуживания: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Мармиты для первых и вторых блюд: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.</p>		<p>ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.</p>
------------------	--	--	---

Тема 2.16. Общие сведения о холодильном оборудовании	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-07., ОК 09.-10.
	<p>1. Принципы хранения скоропортящихся пищевых продуктов; хранение пищевых продуктов с использованием искусственного холода; основные процессы холодильной технологии (охлаждение, замораживание, отепление и размораживание пищевых продуктов); технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Основные процессы получения искусственного холода; способы охлаждения; понятие о хладагенте.</p> <p>2. Устройство компрессионной холодильной машины. Краткие сведения о теплоизоляционных материалах. Классификация торгово-холодильного оборудования по: конструкции; температуре хранения; способу охлаждения.</p>	2	<p>ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.</p>

Тема 2.17. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		ОК 01.-07., ОК 09.-10. ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1.-6.5.	
	1.	Охлаждаемые витрины, прилавки, столы. Холодильные шкафы, лари, холодильные и морозильные камеры, шкафы шоковой заморозки: классификация, основные технические характеристики, особенности устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, характерные неисправности, возможные причины их возникновения и способы устранения.		2
	Тематика практических занятий			4
	Практическое занятие №14 «Холодильные камеры»			2
	1.	Эксплуатация холодильной камеры. Знакомство с технической документацией. Чтение принципиальной и кинематической схем.		
Практическое занятие №15 «Шкафы шоковой заморозки»		2		
	1.	Эксплуатация шкафа шоковой заморозки типа W10TGN Cold Line. Знакомство с технической документацией. Чтение принципиальной схемы.		
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение организаций питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: стол письменный, стул, доска магнитно-маркерная, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, система мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2015. – 432 с.

2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

3.2.3. Электронные издания:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): <http://www.horeca.ru/>;

2. Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL (форма доступа): <http://www.food-service.ru/catalog>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методик расчета 	<ul style="list-style-type: none"> - полнота ответа, точность формулировок (не менее 75% правильных ответов); - адекватность результатов поставленным целям 	<p>текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самоконтроль; - устный опрос; - тестирование, - экспертная оценка выполнения практических занятий №1-15 <p>промежуточный контроль: экзамен</p>

<p>производительности технологического оборудования;</p> <p>способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>- правил электробезопасности, пожарной безопасности; правил охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Умения:</p>		
<p>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной</p>	<p>- правильность выполнения заданий;</p> <p>- точность расчетов;</p> <p>- соблюдение требований безопасности;</p> <p>- оптимальность выбора способов действий, методов решения поставленных задач;</p> <p>- соответствие требованиям действующих инструкций, регламентов</p>	<p>текущий контроль:</p> <p>- самоконтроль;</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических занятий №1-15 промежуточный контроль: экзамен</p>

<p>безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - действовать с применением знаний в 		
---	--	--

производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация хранения и контроль запасов сырья

2018 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Теплых Римма Александровна - преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

ПЦК «Поварское и кондитерское дело»
Протокол № _____ от _____ 2018г.
Руководитель _____ Теплых Р. А.

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом
ГБПОУ РХ ЧТТиС
Протокол № _____ от _____ 2019г
Зам. по УМР _____ / Платонова Е. В.

Черногорск 2019

СОДЕРЖАНИЕ:

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплины входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины техник – технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного

программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 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)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	96
в том числе лабораторно - практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Сущность организации хранения запасов сырья		54	
Тема 1.1. Особенности оценки качества продовольственных товаров:	Содержание учебного материала	21	2
	1/2 Предмет, цели, задачи. Классификация продовольственных товаров.	2	
	3/4 Качество продовольственных товаров. Методы определения	2	
	5/6 Стандартизация продовольственных товаров. Подтверждение соответствия товара (сертификация)	2	
	7/8 Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров	2	
	9/10 Организация хранения.	2	
	11,12 Режим и способы хранения продовольственного сырья	2	
	Практическое занятие № 1	4	
	13,14 15, 16 Определение качества товаров по штриховому коду	4	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента: Выполнить зарисовку товарного знака на любой продукт питания Изучение влияния микроорганизмов на процессы, происходящие в пищевых продуктах при производстве и хранении Составить тестовые задания по теме		7	
Тема 1.2. Организация снабжения сырьём, складское и тарное хозяйство	Содержание учебного материала	12	2
	17,18 Организация снабжения ПОП. Современные требования к организации снабжения.	2	
	19,20 21,22 Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему Организация тарного хозяйства Организация складского хозяйства.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента: Составить тестовые задания по теме		4	

Тема 1.3. Приёмка продовольственных товаров	Содержание учебного материала		15	2
	23, 24	Организация приёмки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы ПОП	2	
	25, 26	Поставщики, виды поставок. Сопроводительные документы приёмки товаров	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента: Выполнить конспект на тему «Естественная убыль» Составить тестовые задания по теме			5	
Раздел 2	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 2.1. Флодоовощные товары А. М. Новикова «Товароведение и организация торговли прод.товарами» Л. А. Панова Организация производства на п.о.п»	Содержание учебного материала		12	2
	27, 28	Классификация, пищевая ценность свежих плодов и овощей Упаковка, маркировка, условия хранения. Факторы, влияющие на потери	2	
	29, 30	Корнеплоды – характеристика, хим.состав, использование в кулинарии, болезни, требования к качеству, условия и сроки хранения ;	2	
	31, 32	Клубнеплоды: картофель, топинамбур, батат – характеристика, хим.состав, использование в кулинарии, болезни, требования к качеству, условия и сроки хранения;	2	
	33, 34	Капустные, луковые овощи: характеристика, хим.состав, использование в кулинарии требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия:		4	
	35, 36 37, 38	Практическое занятие № 4 Определение вида и сортности свежих огурцов (согласно ГОСТа)	4	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента: Составить презентации по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Семечковые плоды (яблоки, груши, айва, мушмула, рябина) • Косточковые плоды (вишня, черешня, слива, абрикос, персик) • Тыквенные, томатные овощи • Орехоплодные товары; • Тропические, субтропические плоды; • «Переработанные овощи и плоды», • «Замороженные плоды и ягоды» 			6	
Тема 2.2. Мясо и мясные товары	Содержание учебного материала		16	
	39,40	Классификация мяса, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества Клеймение различных видов мяса	2	

	41,42	Мясные полуфабрикаты: классификация, характеристика натуральных, рубленых. Пельмени, мясной фарш. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	2
	43, 44	Мясокопчёности: классификация в зависимости от сырья, способа термической обработки. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	45, 46	Варёные колбасы: пищевая ценность, Классификация, отличительные особенности. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	47, 48	Ливерные колбасы: пищевая ценность, Классификация, отличительные особенности. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	49, 50	Мясные консервы: классификация, характеристика. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие № 5		4	
	51, 52, 53, 54	Изучение требований к качеству мясных консервов	4	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента: Составить презентации по темам:			8	
<ul style="list-style-type: none"> • Мясные консервы, • Мясосодержащие консервы • Сравнительная характеристика варёных, копчёных, сырокопчёных колбас по требованиям к качеству 				
Тема 2.3. Рыбные товары	Содержание учебного материала		14	
	55, 56	Основные виды промысловых рыб. Классификация рыбы, рыбных товаров и продуктов её переработки	2	
	57, 58	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	59, 60	Солёная, копчёная рыба, балычные изделия: классификация, характеристика. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	61, 62	Рыбные консервы, пресервы: классификация, характеристика. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки реализации и хранения.	2	
	Практическое занятие № 6		4	
	63, 65, 66	Изучение оценки качества, дефектов рыбных товаров Изучение требований к упаковке, маркировке рыбных консервов	4	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента: Выполнить презентации по темам:			4	
<ul style="list-style-type: none"> • «Отличительные особенности солёной, копчёной рыбы» • Балычные изделия. Икра 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Отличительные особенности консервов и пресервов • Отличительные особенности нерыбного водного сырья 			
Тема 2.4. Яйца и яйцепродукты Вкусовые товары	Содержание учебного материала		14	2
	67, 68	Классификация, пищевая ценность, строение яйца Условия и сроки хранения. Яйцепродукты: классификация, характеристика, правила использования в приготовлении блюд	2	
	69, 70	Классификация вкусовых товаров. Чай: классификация, характеристика, условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2	
	71, 72	Кофе: классификация, характеристика, условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2	
	73, 74	Пряности: классификация, характеристика, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Использование в приготовлении блюд	2	
	75, 76	Приправы: классификация, характеристика, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Использование в приготовлении блюд	2	
	Практическое занятие № 7		4	
77, 78, 79, 80	Изучение качества яиц, согласно ГОСТ. Определение сортности	4		
Тема 2.5. Молочные товары	Содержание учебного материала		10	2
	81, 82	Молоко и молочные товары: классификация, отличительные особенности. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	83, 84	Кисло – молочная продукция: классификация, отличительные особенности. Требование к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	85, 86	Классификация сыров, отличительные особенности, требования к качеству	2	
	Практическое занятие № 8		4	
87, 88 89, 90	Изучение качества сыров согласно ГОСТа	4		
Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала		4	2
	91, 92	Крупы: Классификация, характеристика, использовании в технологии приготовления. Условия и сроки хранения	2	
	93, 94	Мука: химический состав, виды, сортность, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	95, 96	Макаронные изделия: классификация, характеристика, использовании в технологии приготовления. Условия и сроки хранения	2	
ИТОГО ПО КУРСУ ДИСЦИПЛИНЫ + ЭКЗАМЕН			96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение продовольственных товаров»:

- Стол для преподавателя
- Столы для студентов
- Комплект учебно-методической документации
- Электронные учебники
- Технические средства обучения:
- Внешние накопители информации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В. А. «Товароведение продовольственных товаров» Ростов – на – Дону: Феникс, 2017.
2. Панова А.К. Планирование и эффективная организация продаж: практическое пособие М: ИТК «Дашков и К», 2018
3. Журнал «Современная торговля»
4. Журнал «Спрос»
5. Журнал «Маркетолог»
6. Журнал «Экономика и жизнь»
7. <http://www.budgetrf.ru>- Мониторинг экономических показателей
8. <http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса
9. <http://www.garant.ru> - Гарант
10. <http://www.rbc.ru> - РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера)
11. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля
12. <http://www.torgrus.ru> -Новости и технологии торгового бизнеса
13. <http://www.ohr.econavt.ru> - Инструкции и учебные фильмы по охране труда
14. www.marketolog.ru - Сайт гильдии маркетологов.
15. www.39151.ru- сайт БД ИЦ «Поиск»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: 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 блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ в виде: -письменных ответов, -тестирования.</p>

<p>производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

