

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»
Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК
_____ Л. М. Салмиярова
Протокол № 10
« 21 » июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»
Старший мастер
_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОПД. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 798) (ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Чупина Н. Ф. – преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
- 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.
- 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- 3.2. Информационное обеспечение обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1.

- 5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

- 6.1 Пояснительная записка распределения вариативной части.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**, входящая в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 Промышленная экология биотехнологии**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: Повар, Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

основные группы микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, 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, 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).

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- лаборатория: микробиологии, санитарии и гигиены;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия:

- коллекция демонстрационных плакатов: виды и строение микроорганизмов, глистные заболевания, пищевые инфекции и отравления, организация работы горячего, холодного, мясного, кондитерского цехов, размещение продуктов на хранение, виды технологического оборудования, предупреждающие плакаты;

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, муляжи блюд, технологические карты, тесты, логико-смысловые модели;

- видеотека по курсу;

- учебные фильмы по некоторым разделам учебной дисциплины: серия «Среда обитания», «Размещение продуктов на хранение», «Транспортировка готовых блюд и полуфабрикатов»;

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, микроскопы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;

- приборы и посуда;

- материалы и реактивы;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» уч. Пособие Изд. центр «Академия» 2008г

2. Матюхина З.П. « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», учебник для нач. проф. образования Изд. центр «Академия» 2009г

3. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. «Основы микробиологии, производственной санитарии, и гигиены». Изд центр «Академия» 2008г

4. <http://pedsovet.org>

5. <http://www.zavuch.info>

6. festival.1september.ru

7. <http://ru.wikipedia.org>

8. <http://www.morb.ru>

9. www.irorb.ru

10. <http://минобрнауки.рф/>

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиеническое требование безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 27.12.2010 (дополнение и изменение № 18), СанПин 2.4.25.2409-08

2. ГОСТ «Вода питьевая»

3. Гигиенические требования и контроль за качеством.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Оценка профессиональных компетенций в рамках текущего контроля
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Защита практической работы
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Защита практической работы
определять качество готовых блюд и кулинарных изделий, проводить бракераж готовых блюд;	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
знать:	
Основные группы микроорганизмов;	Оценка в рамках текущего контроля: результатов тестирования
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления, глистные заболевания;	Оценка в рамках текущего контроля: результатов тестирования
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Оценка в рамках текущего контроля: результатов тестирования
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Защита практической работы
Правила личной гигиены работников пищевых производств;	Оценка в рамках текущего контроля: результатов выполнения индивидуальных заданий
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Оценка в рамках текущего контроля: результатов выполнения индивидуальных домашних заданий
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценка результатов работы на практических занятиях, выполнения индивидуальных проектных заданий
Итоговая аттестация:	Дифференцированный зачет

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

6.1 Пояснительная записка распределения вариативной части общепрофессиональной дисциплины ОПД. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 4 часов использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 2.1. Основы гигиены и санитарии

- Работа бракеражной комиссии, оформление бракеражного журнала. Ответственность персонала за качество приготовленных блюд и кондитерских изделий.

Тема 3.1. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.

- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Заключение договоров на услуги СЭС, сроки проведения обработки помещений, складов, оборудования. Санитарные требования к подготовке помещений для проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»
Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК
_____ Л. М. Салмиярова
Протокол № 10
« 21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»
Старший мастер
_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 798) (ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Мухаметшина А. Н. – преподаватель первой категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
- 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.
- 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- 3.2. Информационное обеспечение обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1.

- 5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

- 6.1 Пояснительная записка распределения вариативной части.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, 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, 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).

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Вариативная часть (4 часов)

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

учебного кабинета: товароведения продовольственных товаров;

лаборатория: товароведения продовольственных товаров;

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия:

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, технологические карты, тесты, логико-смысловые модели;

- видеотека по курсу.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- приборы и посуда;

- набор продовольственных товаров;

- материалы и реактивы;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

- рабочие места в предприятиях общественного питания на учебно-производственных и базовых предприятиях

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г., Товароведение пищевых продуктов,- М.: Издательский центр «Академия», 2002.

2. Иванова Т.И., Товароведение и экспертиза зерномучных товаров/Т.И.Иванова – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

3. Коснырева Л.М., Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров/Л.М.Коснырева, В.И.Кршитафович, В.М.Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

4. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С., Физиология питания, санитария и гигиена, учебник для НПО, изд. «Мастерство» - М., 2000.

5. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

6. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов/ под.ред. М.С.Касторных. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

8. Шепелев А.Ф., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/А.Ф.Шепелев, И.А.Печенежская. – М.: Март, 2004.

Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. СанПиН 2.3.2.1293-03.

2. Гигиенические требования и контроль за качеством.

3. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ.Р)

4. Санитарные правила и нормы СанПиН.

5. Справочник по товароведению продовольственных товаров/под.ред. Т.Г.Родиной, М.А.Николаевой, Л.Г.Елисеевой. – М.: Колос С, 2003.

6. Федеральный закон Российской Федерации от 24.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

7. Федеральный закон Российской Федерации от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

8. Федеральный закон Российской Федерации от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

9. Химический состав российских продуктов питания: справочник/под ред. И.М.Скурихина и В.А.Тутельяна. – М.: Дели-принт, 2002.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Защита практического занятия
Рассчитывать энергетическую ценность блюд	Выполнение индивидуальных заданий
Составлять рацион питания	Выполнение индивидуальных заданий
знать:	
Роль пищи для организма человека	Тестирование
Основные процессы обмена веществ в организме	Тестирование
Суточный расход энергии	Выполнение индивидуальных заданий
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Тестирование
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Тестирование Выполнение индивидуальных заданий
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Тестирование
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Тестирование, выполнение индивидуальных заданий
Понятие рациона питания	Тестирование
Суточную норму потребности человека в питательных веществах	Тестирование
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Тестирование Выполнение индивидуальных заданий
Методику составления рационов питания	Выполнение индивидуальных заданий
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Защита практического занятия
Общие требования к качеству сырья и продуктов	Тестирование
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Тестирование Выполнение индивидуальных заданий Защита практического занятия
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

6.1 Пояснительная записка распределения вариативной части учебной дисциплины ОПД. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве 4 часов использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение часов на изучение учебной дисциплины позволит повысить у выпускников уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 2.4. Молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты

Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки

Тема 2.7. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.

Тема 2.8. Вкусовые продукты.

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016 год

«РАССМОТРЕНО»
Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК _____ Л.М. Салмиярова
Протокол № 10
«21» июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИПиС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»
Старший мастер
_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин среднего профессионального образования.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Организация-разработчик: филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан

Разработчик: Пищаева Ольга Юрьевна, преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
- 1.3. Цель и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины.
- 1.4. Количество часов на освоение общепрофессиональной дисциплины.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы.
- 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- 3.2. Информационное обеспечение обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1.

- 5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2.

- 6.1. Пояснительная записка распределения вариативной части ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3.

- 7.1. Профессиональные и общие компетенции.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (далее программа ОПД) – является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) филиала ГБПОУ УКИПиС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящая в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**, разработанная в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, 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, 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).

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Вариативная часть (18 часов)

знать:

- типы предприятий общественного питания;
- функции, выполняемые ПОП;
- классификацию предприятий ОП в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции;
- организацию приемки продовольственных товаров на ПОП;
- правила отпуска продукции на производство;
- правила отпуска и хранения готовых блюд;
- организацию обслуживания потребителей на ПОП;
- общие правила сервировки стола;
- назначение и принципы составления меню;
- виды меню и основные требования, предъявляемые к ним;

- способы и приемы складывания салфеток;
- способы подачи блюд, закусок и напитков.

уметь:

- идентифицировать основные типы и классы ПОП;
- осуществлять приемку, хранение и отпуск сырья и продуктов;
- обслуживать технологическое оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы, соблюдая ТБ;
- обслуживать технологическое оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, соблюдая безопасные правила труда;
- обслуживать оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, соблюдая ТБ;
- обслуживать тепловое и холодильное оборудование, соблюдая безопасные правила труда;
- осуществлять сервировку столов в зависимости от вида и характера обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента – **75 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - **50 часов**; самостоятельной работы студента - **25 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
Самостоятельная работа студента (всего)	25
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Оборудование предприятий общественного питания» и лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
 - рабочее место преподавателя;
 - видеотека по курсу;
 - учебные фильмы по некоторым разделам учебной дисциплины:
- «Общие сведения о машинах»,
 - «Универсальные приводы»,
 - «Машины для обработки овощей и картофеля»,
 - «Машины для обработки мяса и рыбы»,
 - «Машины для подготовки кондитерского сырья»,
 - «Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов»,
 - «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров»,
 - «Тепловое оборудование»,
 - «Оборудование для раздачи пищи»,
 - «Холодильное оборудование»,
 - «Охрана труда и техника безопасности»,
 - «Новое оборудование»,
 - «Классификация предприятий общественного питания»,
 - «Организация снабжения ПОП»,
 - «Организация производства ПОП»,
 - «Организация обслуживания посетителей»;
- комплект учебно-методической документации;
 - наглядные постоянные стенды:
- Памятка по ТБ при работе на механическом оборудовании.
 - Памятка по ТБ при работе с электрическим оборудованием.
 - Памятка при работе с тепловым оборудованием.
 - Памятка при работе с холодильным оборудованием.
 - Взбивальная машина МВ – 35м.
 - Взбивальная машина МВ 60.
 - коллекция демонстрационных плакатов:
 - виды передач;
 - аппараты включения;
 - аппараты защиты;
 - аппараты контроля и управления;
 - механизмы сменные: МС 12-15, МС 2-70, МС 8-150, МС 4-7-8-20, МС 18-160;
 - картофелеочистительные машины МОК –125, МОК -250;
 - овощерезательные машины МРО 50-200, МРОВ -160;
 - протирочная машина МП -800;
 - мясорубки МИМ – 82, МИМ – 105;
 - машины для рыхления мяса МРМ-15;
 - котлетоформовочная машина МФК -2240;
 - просеивательная машина МПМ-800;
 - тестомесильная машина ТММ-1М;
 - тестораскаточная машина МРТ-60М;
 - взбивальная машина МВ-35М, МВ-60;

- хлебрезательная машина МРХ-200;
- машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А;
- электрические пищеварочные котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250, КПЭ-60, КПЭСМ-60, КПЭСМ-60М;
- аппарат пароварочный АПЭСМ -2;
- кофеварка КВЭ-7;
- сосисковарка СНЭ-15;
- сковороды электрические СЭСМ-0,2, СНЭ-0,5;
- фритюрницы ФЭСМ-20, ФНЭ-40;
- жарочный шкаф ШЖЭСМ -2К;
- пекарный шкаф ШПЭСМ-3;
- высокочастотные шкафы;
- плиты электрические ПЭСМ-4, ПЭСМ-2, ПЭСМ-4ШБ, ПЭСМ-2К, ПЭСМ -1Н, ПЭСМ-2НШ, плита газовая ПГС-2МА;
- кипятильники КНЭ-25, КНЭ-100, КНГ-20;
- водонагреватели НЭ-1А, АГВ-120;
- мармиты МСЭСМ-3, МСЭСМ-50, МЭП-6,20,28;
- схема компрессионной холодильной машины;
- холодильные шкафы;
- холодильные камеры КХН-2-6М, КХС-2-6М;
- холодильные прилавки и витрины «Пингвин -3», «Школьный -ШХ»;
- машины малой мощности «Блендеры»;
- организация рабочих мест овощного цеха;
- организация рабочих мест мясного цеха;
- организация рабочих мест рыбного цеха;
- организация рабочих мест горячего, суповое и соусное отделения;
- организация рабочих мест холодного цеха;
- организация рабочих мест кулинарного цеха;
- организация рабочих мест цеха мучных изделий;
- оборудование залов;
- способы обслуживания посетителей;
- виды столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- виды сервировки столов;
- способы подачи блюд.
- раздаточный материал:
 - инструкции по ТБ при работе на различных видах оборудования ПОП,
 - памятки для проведения практических работ,
 - алгоритмы,
 - схемы и таблицы,
 - обучающие тексты,
 - проблемные производственные ситуации,
 - технологические карты,
 - тестовые задания,
 - логико-смысловые модели,
 - графические диктанты,
 - микроплакаты.

Технические средства обучения:

1. Натуральные образцы оборудования ПОП:
 - механизмы сменные: МС 12-15, МС 2-70, МС 8-150, МС 4-7-8-20, МС 18-160;
 - картофелеочистительные машины МОК –125, МОК -250;

- овощерезательные машины МРО 50-200, МРОВ -160;
- протирочная машина МП -800;
- мясорубки МИМ – 82, МИМ – 105;
 - котлетоформовочная машина МФК -2240;
 - взбивальная машина МВ-35М;
 - хлеборезательная машина МРХ-200;
 - машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А;
- электрические пищеварочные котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250, КПЭ-60;
- аппарат пароварочный;
- фритюрница ФЭСМ-20;
- жарочный шкаф ШЖЭСМ -2К;
- плита электрическая ПЭСМ-4ШБ;
- кипятильник КНЭ-25;
- мармит МСЭСМ-3.
 2. Демонстрационная техника:
 - компьютерная техника, программное обеспечение.
 - экран, проектор.
 3. Санитарно – гигиенический инвентарь.
 4. Противопожарные средства:
 - огнетушитель.
 - заземление.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- приборы и посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария: учебник/ - М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник/-М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
4. И. И. Потапова. Калькуляция и учет: учебник/- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Татарская Л.Л., Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие /- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
2. Новоженев Ю.М. Зарубежная национальная кухня: Практическое пособие. - М.:Высш.шк., 2011г..

Интернет – ресурсы:

- «Открытый класс» - образовательные сообщества - www.openclass.ru.
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - www.school-collection.edu.ru.
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР-
www.fcior.edu.ru.
- Фестиваль педагогических идей - www.festival.1September.ru.
- <http://www.metod-kopilka.ru/page-4.html>
- [http:// chefcompany.ru](http://chefcompany.ru)
- [http:// catalog.horeca.ru](http://catalog.horeca.ru)
- [http:// texintex.ru](http://texintex.ru)

- [http:// kobor.ru](http://kobor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, реферат,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов.

	Экзамен.
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
учет сырья и готовых изделий на производстве;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад, проект) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
правила их безопасного использования;	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Текущий контроль (тестирование, фронтальный, индивидуальный опрос, презентация, практические работы, практико-ориентированное задание, взаимоконтроль, работа с нормативными документами, доклад,) - оценка выполненных практических заданий; - оценка устных ответов и письменных ответов. Экзамен.
Итоговая аттестация:	Экзамен.

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

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

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных

образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

6.1. Пояснительная записка распределения вариативной части ОПД. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России.

Научно-технический прогресс в ОП не только заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, в создании новых более эффективных технических средств, но и немаловажно без соответствующего совершенствования технологий и организации производства, внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве **18 часов** использованы на изучение ОПД. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Увеличение количества часов предусмотрено появлением нового высокопроизводительного отечественного и импортного оборудования. Это дает возможность существенно поднять экономическую эффективность работы предприятий общественного питания, сократить расходы сырья, энергии. На современном этапе совершенствуются технологии и организации производства, внедряются новые методы труда и управления, а так же используются новые методы тепловой обработки сухим паром или методом конвективного обогрева.

Решение этих задач позволит интенсифицировать производственные процессы на ПОП.

Поэтому с учётом возросших требований, необходимости повышения уровня квалификации выпускаемых специалистов на рынке, студентам необходимо **уметь:**

1. идентифицировать основные типы и классы ПОП;
2. осуществлять приемку, хранение и отпуск сырья и продуктов;
3. обслуживать технологическое оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы, соблюдая ТБ;
4. обслуживать технологическое оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, соблюдая безопасные правила труда;
5. обслуживать оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, соблюдая ТБ;
6. обслуживать тепловое и холодильное оборудование, соблюдая безопасные правила труда;
7. осуществлять сервировку столов в зависимости от вида и характера обслуживания.

знать:

1. основные характеристики предприятий общественного питания;
2. функции, выполняемые ПОП;
3. классификацию предприятий ОП в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции;
4. организацию приемки продовольственных товаров на ПОП;
5. правила отпуска продукции на производство;
6. правила отпуска и хранения готовых блюд;
7. организацию обслуживания потребителей на ПОП;
8. общие правила сервировки стола;
9. назначение и принципы составления меню;
10. виды меню и основные требования, предъявляемые к ним;
11. способы и приемы складывания салфеток;

7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

7.1. Профессиональные и общие компетенции

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, овладению профессиональными компетенциями и формированию общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

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).

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно - научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»

Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК

_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10

« 21 » июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер

_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР** (ред. от 09.04.2015 № 390) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Воронкова Елена Васильевна - преподаватель.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место дисциплины в структуре программы
- 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

2. Структура и содержание учебной дисциплины

- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
- 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

5. Приложение №1

- 5.1 Профессиональные и общие компетенции

6. Приложение №2

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

7. Приложение №3

- 7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности предприятия» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17** Повар, кондитер. Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности предприятия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

принципы рыночной экономики;
организационно-правовые формы организаций;
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда.

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства

Вариативная часть: (4 часа)

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- метод расчета сырья;
- основной метод ценообразования;

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь

- проводить расчёты по сборнику рецептов;
- составлять калькуляционные карты;
- составлять план – меню.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 36 часов;
самостоятельной работы студента - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
Самостоятельная работа студента (всего)	18
в том числе	
-реферат	
-работа с документами	
-опорный конспект	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности. Юриспруденция как важная общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Виды и формы правовой информации.

1. Экономика предприятий общественного питания.

1.1. Предприятие общественного питания как субъект рыночных отношений. ПОП как производственная сфера. Понятие розничного товарооборота. Экономический анализ. Аналитические показатели.

Практические занятия:

Анализ выполнения плана по выпуску блюд.

Самостоятельная работа:

Экономический анализ выполнения плана по реализации обеденной продукции.

1.2. Формы организации общественного питания. Виды товарооборота. Структура розничного товарооборота ПОП: Т/об по ПСП и Т/об по ПТ.

Практические занятия:

Анализ объема и структуры выпуска обеденной продукции.

Экономический анализ структуры розничного товарооборота.

Самостоятельная работа:

Сравнительный анализ розничного товарооборота по реализации покупных товаров.

1.3. Нормирование товарных запасов в сумме и днях оборота. Товарные запасы. Их роль в развитии товарооборота ПОП. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса и птицы. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

Практические занятия:

Расчет размера ТЗ покупных товаров.

Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карты.

Самостоятельная работа:

Расчет товарных запасов в сумме и днях оборота.

1.4. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. Доходы и расходы предприятий ОП. Факторы, влияющие на сумму ВД. Относительная экономия и перерасход. Экономический анализ ВД и ИО. Прибыль, виды прибыли. Рентабельность. Аналитические показатели.

Практические занятия:

Расчет и анализ выполнения плана по прибыли и рентабельности.

Самостоятельная работа:

Изучение структуры доходов предприятий общественного питания. Экономический анализ ВД.

Изучение структуры расходов предприятий общественного питания. Экономический анализ ИО.

Исследовательская работа: «Пути снижения затрат и распределение прибыли».

2. Правовые основы производственной деятельности

2.1 Государственно-правовое регулирование экономики. Роль права в жизни общества. Рыночная экономика, как объект воздействия права.

Практические занятия:

не предусмотрено

Самостоятельная работа:

Изучение темы: «Обязанности и социальная ответственность граждан».

2.2 Организационно-правовые формы организаций. Понятие предпринимательства, юридического лица. Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки и формы. Виды юридических лиц. Товарищества. Общества. Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия.

Практические занятия:

Определение организационно-правовой формы юридических лиц региона.

Понятие, виды, в зависимости от имущественных прав.

Создание, реорганизация и ликвидация коммерческих организаций.

Самостоятельная работа:

Изучение темы «классификация субъектов предпринимательской деятельности», составление опорного конспекта.

2.3 Законодательство о труде. Основы трудового законодательства. Занятость, трудоустройство. Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Трудовой договор. Механизм формирования заработной платы. Формы оплаты труда. Защита трудовых прав работников

Практические занятия:

Составление трудового договора. Анализ трудовых споров. Формы и методы защиты трудовых прав в рамках действующего законодательства.

Самостоятельная работа:

Изучение и заполнение договоров хозяйственной деятельности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- образцы выполненных бизнес-планов;

- образцы выполненных практических работ;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, ситуационные профессиональные задачи, технологические карты, тесты, логико-смысловые модели;

- видеотека по курсу;

Технические средства обучения: (аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные)

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).

Учебные издания:

1. И.В.Липсиц «Введение в экономику и бизнес». Издательство «Вита –Пресс» Москва-2000 г.

2. Л.Л.Любимов, Н.А.Раннева «Основы экономических знаний». Издательство «Вита-Пресс», Москва, 2000 г.

3. А.А.Мицкевич «Сборник задач по экономике». Издательство «Вита-Пресс», 2001 г.

4. Л.Н.Черданова «Основы экономики и предпринимательства». Издательство «Академия», 2004 г.

5. Е.Ф.Винокуров, Н.А.Винокурова «Трудные задачи по экономике». Москва ВИТА 2001г.

6. О.Н.Терещенко «Основы экономики». Москва издательский центр «Академия»-2010 г.

7. Л.А.Брагин, Г.П.Данько «Торговое дело». ИНФРА- М.-2000 г.

8. Черданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник/

Л.Н.Черданова – 2-е изд.- М.: Академия, 2006.- 176с.

9. Шкатулла, В.И. Основы права: Учебник/ В.И.Шкатулла.- М.: Академия, 2005.- 224 с.

Дополнительные источники:

1. Инструкция «Советы начинающему предпринимателю». Уфа, 2002 г.

2. Инструкция «Как выбрать помещение под офис». Уфа, 2002 г.

3. Инструкция «Открытие расчетного счета и постановка на налоговый учет», Уфа, 2002 г.

4. Рабочая тетрадь предпринимателя для разработки бизнес-плана «Бизнес-план инвестиционного проекта». ООО «Дизайн Полиграф Сервис». Уфа, 2001 г.

5. О.Н.Терещенко «Основы экономики»- Рабочая тетрадь. Москва издательский центр «Академия»-2010 г.

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации

2. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2

3. Трудовой Кодекс РФ

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях

5. ФЗ О защите прав потребителей

6. ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности
7. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
8. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов
9. ФЗ Об охране окружающей среды

1. **Интернет-ресурсы**

Социальные и экономические права в России

<http://www.seprava.ru>

1. Основы экономики: вводный курс

<http://be.economicus.ru>

1. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер

<http://www.opes.ru>

1. Права человека в России

<http://www.hro.org>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе практических занятий: анализ производственных ситуаций; защита практического задания
защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: решение профессиональных задач и защита практического задания;
проводить расчёты по сборнику рецептов;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе практических занятий: анализ производственных ситуаций; защита практического задания;
составлять калькуляционные карты;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе практических занятий: анализ производственных ситуаций; защита практического задания
Составлять план – меню.	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: презентация и защита практического задания.
знать:	
Основы функционирования рынка;	наблюдение и оценка деятельности студентов в рамках текущего контроля: устный опрос; защита реферата;
Методы управления предприятием.	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: анализ индивидуальных исследовательских работ; презентация доклада;
Налоговую систему РФ; основные виды налогов;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: устный опрос;
Организационно-правовые формы предпринимательства;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: тестирование; защита реферата;
Тимы маркетинга по удовлетворению существующего спроса.	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: устный опрос;
Трудовое законодательство (трудовые права работников).	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: тестирование;
Основы калькуляции и учета продукции на ПОП.	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: устный опрос; решение профессиональных задач;
Итоговая аттестация:	Дифференцированный зачет

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля

производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

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

5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1

5.1. Профессиональные и общие компетенции.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, овладению профессиональными компетенциями и формированию общих компетенций

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

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).

7. ПРИЛОЖЕНИЕ №3

7.1 Пояснительная записка распределения вариативной части «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

На сегодняшний день, рынок общественного питания, является одним из самых быстрорастущих рынков России. Научно-технический прогресс в общественном питании заключается в развитии и совершенствовании используемых орудий труда, создании новых более эффективных технических средств; развитии бурными темпами новых технологий и организации производства; внедрения новых методов труда и управления.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве **4 часов** использованы на более углублённое изучение дисциплины с учётом современного состояния отрасли; с учётом сложности профессии, её подверженности технологическим новациям и региональной спецификой. Увеличение количества часов на изучение дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» позволит повысить уровень профессионализма, а вместе с этим повысить качество производимой продукции и предоставляемых услуг.

Вариативная часть учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлена на расширение тематического наполнения программы дисциплины.

Тема 1.3. Нормирование товарных запасов в сумме и днях оборота.

В содержание учебного материала включено изучение тем:

- Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса и птицы. (2 часа)

- Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Составление калькуляции. Расчёт количества сырья по нормативам. (2 часа).

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

Профиль: естественно-научный

Салават, 2016

«РАССМОТРЕНО»
Методической комиссией
Салаватского филиала
ГБПОУ УКИПиС
Председатель МК
_____ Л. М. Салмиярова

Протокол № 10
« 21 » июня 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий Салаватским филиалом
ГБПОУ УКИП иС
_____ Н. Ф. Чупина

«СОГЛАСОВАНО»
Старший мастер
_____ А. Н. Мухаметшина

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОПД.05 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (ред. от 09.04.2015 № 390) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчик: Королёв Владимир Николаевич - преподаватель-организатор ОБЖ высшей категории.

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место дисциплины в структуре программы
- 1.3. Цели и задачи дисциплины
- 1.4. Рекомендуемое количество часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
- 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационное обеспечение обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

- 5.1. Профессиональные и общие компетенции.

6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

- 6.1 Пояснительная записка распределения вариативной части

7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

- 7.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящая в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, разработанная в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Базовая часть

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

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

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

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

Вариативная часть – 4 часа

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов;
самостоятельной работы студента 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа студента (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета: безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- классная доска;

- комплект учебно-методической документации;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- плакаты, схемы; - образцы выполненных практических работ;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, профессиональные ситуационные задачи, технологические карты, тесты, логико-смысловые модели;

Технические средства обучения: оборудованное место для стрельбы из пневматической винтовки, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2002.

2. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Форум, 2010.

3. Арустамов А.Э., Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Academia, 2010.

4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования. – М.: Academia, 2010.

Дополнительные источники:

1. Алтунин А.Т., Гражданская оборона: учебное пособие / Под ред. А.Т. Алтунина. - М.: 2005.

2. Артюнина Г.П., Игнаткова С.А. Основы медицинских знаний: Здоровье, болезнь и образ жизни. – М.: Изд-во «Академический проспект», 2004.

3. Арустамов Э.А., Безопасность жизнедеятельности/ Э.А. Арустамов. - М.: Изд.центр Акад., 2005.

4. Бароненко В.А., Рапопорт Л.А. Здоровье и физическая культура студента/ В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. – М.: Альфа – М, 2003.

5. Белов С.В., Безопасность жизнедеятельности: учеб. для вузов / Под общ. ред. Белова С.В. 2-е изд., испр. и доп./ С.В. Белов, А.Ф. Козьяков, Л.Л. Морозова, А.В. Ильницкая. – М.: Академия, 2007.

6. Вайнер Э.Н., Введение в валеологию: метод. пособие / Э.Н. Вайнер.-Липецк, 1999.

7. Кукин П.П., Лапин В.Л. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда): Учебное пособие для вузов / П.П.Кукин В.Л. Лапин Н.Л. Пономарев. - М.: Высш. шк., 2001.

8. Микрюков В.Ю. Обеспечение безопасности жизнедеятельности, В 2 кн. Кн 1 Коллективная безопасность: учебное пособие / В.Ю. Микрюков. - М.: Высш. шк., 2004.

9. Микрюков В.Ю. Обеспечение безопасности жизнедеятельности, В 2 кн. Кн. 1 Личная безопасность: учебное пособие / В.Ю. Микрюков. - М.: Высш. шк., 2004.

10. Михайлов Л. А. Безопасность жизнедеятельности / Л.А. Михайлов, В.П. Соломин. – Питер, 2006.

11. Русак О.Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. / О.Н. Русак, К.Р. Малаян, Н.Г. Занько. – СПб.: Издательство «Лань», 2001.

12. Хван Т.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие для студентов вузов / Т.А. Хван, П.А. Хван. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.

Интернет-ресурсы:

1. <http://eun.tut.su>
2. <http://lib.khspu.ru/index.php?dn=link&to=open&id=91>
3. <http://static.dstu.edu.ru/ntb/str/bshd.html>
4. <http://www.bezzhd.ru/>
5. <http://www.school-obz.org/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе практических занятий: анализ производственных ситуаций; защита практического задания; практические занятия, семинары;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: презентация и защита практического задания; практические занятия, семинары;
применять первичные средства пожаротушения;	оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: презентация и защита практического задания; практические занятия, семинары; практические занятия, семинары;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	практические занятия, семинары;
оказывать первую помощь пострадавшим.	практические занятия, семинары;
Знания:	
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;

профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	
основы военной службы и обороны государства;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа.

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

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

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

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

5.1. Профессиональные и общие компетенции.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, овладению профессиональными компетенциями и формированию общих компетенций

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

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).

6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

6.1 Пояснительная записка распределения вариативной части

В Концепции внешней политики, которую утвердили в 2013 году, были сформулированы дальнейшие цели и задачи России, а также ее общий взгляд на текущую ситуацию в мире. Эта Концепция содержит оценку по мировым ситуациям, анализ процессов, происходящих в мире и в отдельных основных регионах. На этой оценке сформирована стратегия России по внешней политике, которая отвечает современным требованиям текущей геополитической ситуации.

Поэтому подразумевается реализовать безопасность в военной и политической обстановке, а также стабильность на границе и вокруг нее. Не забывается регулирование конфликтов и других ситуаций, дестабилизирующих текущую в стране обстановку. Необходимо спроектировать более весомые возможности для защиты прав российского бизнеса на рынках мира.

Жизнедеятельность – способ существования человека. Среда обитания – совокупность факторов физических, химических, биологических и социальных, способных оказать прямое или косвенное, немедленное или отдаленное на деятельность человека, его здоровье и потомство. Взаимодействие человека со средой обитания может быть позитивным или негативным, характер взаимодействия определяют потоки веществ, энергий и информации.

В связи с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве **4 часа** использованы на изучение темы: «Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

Увеличение количества часов предусмотрено увеличением чрезвычайных ситуаций различного характера.