

**Приложениеб**  
к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Дополнительный профессиональный блок**  
**по запросу работодателя**

НКО Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области  
*наименование организации-работодателя*

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
*наименование образовательной организации*

2023 г.

## Содержание

<b>Приложениеб.....</b>	<b>1</b>
<b>Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), ФОРМИРУЕМЫХ по запросу работодателя .....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока ....</b>	<b>9</b>
<b>Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока .....</b>	<b>16</b>
<b>1.1.2. Перечень профессиональных компетенций .....</b>	<b>27</b>
<i>Код .....</i>	<i>27</i>
<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций .....</i>	<i>27</i>
Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами .....	43
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента .....	43
Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента .....	43
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>65</b>
Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии .....	65
<b>1. Гражданский кодекс Российской Федерации: Актуальная редакция с Комментариями по состоянию на 18.05.2022. Режим доступа <a href="https://gkodeksrf.ru/">https://gkodeksrf.ru/</a> Дата обращения 13.06.2022.</b>	<b>66</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам .....	80
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.....	80
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие .....	80
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами .....	81
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.....	81
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.....	81
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях .....	81
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности .....	81
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.....	81
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере .....	81
<b>3.2. Информационное обеспечение обучения.....</b>	<b>113</b>



**РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ),  
ФОРМИРУЕМЫХ  
ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер к результату освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»	
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы ВД 7
<b>ПС 33.011 Повар</b>			
<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.04		ПК 7.1
	В/02.04		ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6
<b>ПС 33.011 Кондитер</b>			
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4	ПК 6.1	
	В/02.4	ПК 6.2 ПК 6.3	ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6

**Обозначения:** ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

<b>Корпоративные компетенции</b>	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
<b>КК.01</b> Планирование и организация деятельности	-	+	-	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК06</b>
<b>КК.02</b> Навыки межличностного общения и командной работы	-	-	+	<b>ОК 04, ОК 05</b>
<b>КК. 03</b> Профессиональная жизнестойкость	-	+	-	<b>ОК 03, ОК 04</b>
<b>КК. 04</b> Управление собственным профессиональным развитием, признание ценность непрерывного образования	-	+	-	<b>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11</b>

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

## Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Планирование и организация деятельности	Осознанно выполняет профессиональные требования. Нацелен на результат. Планирует свою деятельность, составляет планы, учитывая возможные изменения обстоятельств, правильно расставляет приоритеты. Дисциплинирован, нацеленный на достижение поставленных целей. Быстро адаптируется в новой ситуации. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем. Проектномыслит, готов к профессиональной конкуренции.
КК 02. Навыки межличностного общения и командной работы	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Готов вести конструктивный диалог с коллегами и работодателем. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию. Спокойно воспринимает критические замечания к своей работе и использует полученную информацию для самосовершенствования. Применяет собственные способности для достижения общей цели.
КК 03. Профессиональная жизнестойкость	Сохраняют психологическую устойчивость в сложных или стремительно меняющихся ситуациях. Наделен способностью выдерживать стрессовые ситуации, сохраняя при этом внутреннюю сбалансированность без снижения успешности деятельности.
КК 04. Управление собственным профессиональным развитием, признание ценности непрерывного образования	Следит за инновациями в сфере общественного питания и гостеприимства, и способен к их применению в своей практике. Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, предлагать своё новаторское видение для решения поставленных проблем. Демонстрирует креативность при выполнении задач.

**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

<b>Критерии выраженности</b>	<b>Уровень</b>
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	<p align="center">Уровень мастерства</p>
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	<p align="center">Уровень базовый</p>
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	<p align="center">Уровень ограниченной компетентности</p>



## РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

### 2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	<b>Навыки:</b>
		подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели
		упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		<b>Умения:</b>
		подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;
		подготовка рабочего места для порционирования (комплектования).
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;		
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.		
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	<b>Навыки:</b>
		создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки;
		приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;
хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада.		

		<p><b>Умения:</b></p> <p>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи;</p> <p>производить конфеты нужного веса и размера;</p> <p>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.;</p> <p>использовать красители при работе с шоколадом;</p> <p>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг;</p> <p>презентовать шоколадные изделия.;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент шоколада и кондитерских изделий;</p> <p>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;</p> <p>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции);</p> <p>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров; особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью.</p>
	<p>ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента;</p> <p>хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.;</p> <p>изготавливать карамельные изделия, используя различные техники;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве карамельной и шоколадной продукции.</p>

		<p><b>Знания:</b>  технику моделирования из различных материалов;  техники и методы моделирования, формования, окрашивания.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</p>	<p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b>  подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p><b>Умения:</b>  экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;  работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))  соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности  безопасно хранить все товары согласно HACCP  применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.  работать с различными типами оборудования.</p> <p><b>Знания:</b>  важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.  набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.  причины порчи пищи  показатели качества свежих и консервированных продуктов  обращение с сырьём посредством технологий производства  теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах</p>

	ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
		эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту
		<b>Умения:</b>
		соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
		использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.
		создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
		правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.
		правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам
		применять различные техники формовки
		правильно хранить готовые изделия после выпекания
		<b>Знания:</b>
		Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.
		применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
		сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.
методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.		

	<p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовление начинок и оформление мучных изделий.</p> <p>Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Правильно заполнять изделия начинкой.</p> <p>Применять различные виды техник оформления изделий.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>длительность приготовления конкретного изделия до его готовности</p> <p>сырье и целесообразность применения в качестве начинки</p> <p>результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки</p>
	<p>ПК 7.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Осуществлять общие настройки программы iikoOffice</p> <p>Осуществлять работу в iikoFront</p> <p>Осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов)</p> <p>Осуществлять учет движения сырья и готовой продукции</p> <p>Осуществлять учет продаж</p> <p>Осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С)</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками</p> <p>создавать и заполнять документацию в программе</p> <p>вести калькуляцию в программе</p> <p>создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы</p> <p>отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии</p> <p>анализировать продажи</p> <p><b>Знания:</b></p>

		<p>схемы движения товаров на предприятии</p> <p>правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)</p> <p>правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд</p> <p>принципы взаимозаменяемости продуктов</p> <p>основы кассового учета на предприятиях</p>
	<p>ПК 7.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица.</p> <p>осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные</p> <p>осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья</p> <p>осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе</p> <p>осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять настройку системы для конкретного предприятия</p> <p>производить гашение товаров в системе</p> <p>осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе</p> <p>создавать различные транзакции</p> <p>создавать инвентаризации</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой</p>

		информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности
	<i>ПК 7.6 Осуществлять электронный обмен данными</i>	ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров
ассортимент производимой поднадзорной продукции		
правила сертификации и декларирования товаров и продукции		
<b>Навыки:</b>		
осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию		
осуществлять оплату товаров и услуг с использованием электронных систем		
<b>Умения:</b>		
осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот		
осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота		
<b>Знания:</b>		
перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота		
принципы и преимущества электронного оборота документов		

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

**3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуе мый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области)</b>	<b>540</b>	<b>410</b>	<b>1,2,3</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>252</b>	<b>170</b>	<b>1,2,3</b>
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	36	25	1
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	25	2
ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	36	25	1
ОП.13.	Кухня народов России.	36	24	1
ОП.14.	Кухня народов мира.	36	24	1
ОП.15.	Рисование и лепка	36	26	1
ОП.16.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	36	21	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>288</b>	<b>240</b>	<b>2,3</b>



<b>ПМ. 06</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	<b>90</b>	<b>80</b>	
МДК 06.01.	Приготовление, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	90	80	3
ПП ПМ 06.	Производственная практика	36	36	3
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</b>	<b>198</b>	<b>160</b>	<b>2,3</b>
МДК.07.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	54	32	3
МДК 07.02.	Применение специализированных программами в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)	36	20	2
ПП ПМ 06.	Производственная практика	108	108	
<b>Итого:</b>		<b>540</b>	<b>410</b>	1,2,3

### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>Производственная практика:</p> <p>1. Изготовление элементов декора из шоколадной глазури</p> <p>2. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада</p> <p>3. Изготовление нарезных конфет, глазированных в шоколаде</p> <p>4. Изготовление корпусных конфет с железной начинкой</p> <p>5. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью заливки в формы</p> <p>6. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью лампы</p>	ПМ 06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	90	5	Кондитерский цех организации питания	Шеф-повар
1.	<p>Производственная практика МДК 07.01</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники</p>	ПМ. 07	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	108	3,5	Кухня организации питания	Шеф -повар, Технолог общественного питания

<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) кулинарных мучных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых кулинарных</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>мучных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых кулинарных мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>Производственная практика МДК 07.02</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Осуществлять настройку программы iiko, предприятия, управления сотрудниками.</li><li>2. Вести калькуляцию в программе iiko.</li><li>3. Создавать и заполнять отчетную документацию в программе iiko.</li><li>4. создавать различные транзакции в программе «Меркурий».</li></ol>						
--	--	--	--	--	--	--	--

### **3.3. Рабочая программа профессионального модуля**

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий  
из шоколада и карамели»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

***СОДЕРЖАНИЕ***

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования



		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности) Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности), знание стандартов антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по</li> <li>– приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели;</li> <li>– паковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели;</li> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;</li> <li>– хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада;</li> <li>– приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента;</li> <li>– хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования);</li> <li>– создавать конфеты различными способами вне зависимости от</li> <li>– размера и характера начинки;</li> <li>– изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи;</li> <li>– презентовать шоколадные изделия;</li> <li>– декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.;</li> <li>– производить конфеты нужного веса и размера;</li> <li>– изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.;</li> <li>– использовать красители при работе с шоколадом;</li> <li>– окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг;</li> <li>– изготавливать карамельные изделия, используя различные техники;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве карамельной и шоколадной продукции.</li> </ul>

Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент шоколада и кондитерских изделий;</li> <li>– воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;</li> <li>– типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции;</li> <li>– специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>– особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью;</li> <li>– технику моделирования из различных материалов;</li> <li>– техники и методы моделирования, формования, окрашивания.</li> </ul>
-------	--

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 90

в том числе в форме практической подготовки – 80

Из них на освоение МДК -54

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 0

производственная 54

Промежуточная аттестация 1

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 – ОК 11 КК 01-КК04	Раздел 1. Организация приготовления, приготовление, хранение и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели. МДК.06.01. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели	<b>56</b>	<b>44</b>	56	44	-	1	-	
	Учебная практика	-	-					-	
	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					-	72
	Промежуточная аттестация	<b>1</b>	-						
	<b>Всего:</b>	<b>128</b>	<b>80</b>	<b>56</b>	<b>44</b>	-	<b>1</b>	-	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, приготовление, хранение и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели.		56/44	
МДК.06.01. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели		56/44	
<b>Тема 1</b> <b>Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству. Подготовка сырья к производству. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление. Выход какао-крупки. Использование какао-веллы. Приготовление какао тертого. Выход какао тертого, его хранение. Способы обработки какао-крупки и какао тертого для производства какао-порошка. Выход какао-масла. Технологическая схема производства какао-порошка. Условия и сроки хранения. ГОСТ на какао-порошок. Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей. Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании. Особенности в изготовлении белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада. Сахарное и жировое поседение шоколада. Причины возникновения.		ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3  ОК 01 –11 КК 01-КК04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
	<p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>1. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка.</p> <p>2. Режим и технологическое значение темперирования. Виды брака.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Практические занятия:</p> <p>1. Составление схемы производства шоколада.</p> <p>2. Составление таблицы видов браков шоколада.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ОК 01 –11</p> <p>КК 01-КК04</p>
<p><b>Тема 2</b></p> <p><b>Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из шоколада. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада</p> <p>Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из шоколада.</p> <p>Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из шоколада</p> <p>Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада.</p>		<p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ОК 01 –11</p> <p>КК 01-КК04</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
	<p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>3. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада</p>	2	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	4	
	<p>Практические занятия:</p> <p>3. Создание эскиза шоколадной скульптуры из трех видов шоколада на заданную тему, укажите размеры и выход изделия</p>	4	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 –11 КК 01-КК04
<p><b>Тема 3</b></p> <p><b>Технология приготовления конфет</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технология приготовления конфет нарезным способом, корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет. Глазирование конфет шоколадом Способы и правила темперирования различных видов шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Принципы и приемы приготовления нарезных и корпусных конфет, глазирование шоколадом и презентация готовых изделий. Требования к безопасности хранения конфет</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>4.Технология приготовления конфет.</p>	2	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 –11 КК 01-КК04



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>28</b>	
	Практические занятия: 4. Составьте аппаратно-технологическую схему приготовления ганаша для трюфелей на темном шоколаде 5. Составьте технологическую карту на конфеты трюфель, на базовом варианте шоколадного ганаша, используя авторские добавки. 6. Составьте технологическую карту на конфеты нарезные с одной начинкой, глазированные шоколадом. 7. Составьте технологическую карту на конфеты корпусные с одной начинкой 8. Составьте аппаратно-технологическую схему приготовления пластичного шоколада на основе белого шоколада.	4 4 4 4 4	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 –11 КК 01-КК04
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
<b>Тема 5</b> <b>Ассортимент и технологические схемы производства карамели и карамельного декора</b>	<b>Содержание</b> Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из карамели. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта). Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, изделий и скульптур из карамели. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из карамели. Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта). Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Основное сырье: виды, состав, свойства. Подготовка	4	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 –11 КК 01-КК04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
	<p>сырья к производству. Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству. Показатели качества карамельной массы. Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции. Ресурсо - и энергосберегающие технологии производства карамели</p> <p>Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Возвратные отходы и их использование</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>5. Производство карамели, изомальта</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>9. Составьте аппаратно-технологическую схему приготовления леденцовой карамели на палочке</p> <p>10. Составьте технологическую карту на декор из изомальта. (Цветок, Ваза)</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>3. Изготовление декора из изомальта (цветы, спирали, шары, жеода, пузырьковая карамель) Приготовление леденцового постамента</p>	<p>3</p> <p><b>8</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 –11 КК 01-КК04</p> <p>ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 –11 КК 01-КК04</p>
	Промежуточная аттестация	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Производственная практика	Виды работ: 1. Изготовление элементов декора из шоколадной глазури 2. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада 3. Изготовление нарезных конфет, глазированных в шоколаде 4. Изготовление корпусных конфет с желейной начинкой 5. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью заливки в формы 6. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью лампы	72	
Всего:		128	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**3.1. . Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии

Лаборатории «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>– (дата обращения 30.01.2017).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

###### Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1 // Новороссийск: Сиб.унив., 2016. - 47 с.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г.29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2016. – 192 с.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ. - М.: Омега-Л, 2018. - 47 с.

4. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2016. – 192 с.

5. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 12с.

6. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]: Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.

7. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]: Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

8. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Текст]: Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

9. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу [Текст]: Введ.1997-01-01. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 10с.

10. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу [Текст]: Введ. 1995-01-07. – М.: Книга сервис, 2006. – 84 с.

**Словари и справочники**

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / В. А. Цыганенко- Киев: Арий, 2016. - 680 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• письменного/устного опроса;</li> <li>• тестирования;</li> <li>• выполнении лабораторных работ</li> <li>• самостоятельной работы (электронные презентации.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде тестовых заданий.</p>
ПК 6.2 Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	
ПК 6.3 Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–эффективность решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- быстрое переключение с выполнения одной задачи на другую без потери качества	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы

	- четкость расстановки приоритетов, с учетом важность и срочность задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–результативность поиска информации из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
	–четкость структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	- наблюдение за организацией работы с информацией
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	- психологическое анкетирование
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	оценка устных ответов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	—наблюдение за организацией рабочего места
ОК 09 Использовать информационные технологии в	- соответствие созданных информационных продуктов условиям	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе

профессиональной деятельности	задания и возможностям программного обеспечения	освоения образовательной программы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	- оценка коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**



***СОДЕРЖАНИЕ***

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 1.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК.04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК.05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК.06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК.07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК.09</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК.10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 07</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы</b>

<b>ПК 7.1.</b>	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 7.2.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.3.</b>	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.4.</b>	Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»
<b>ПК 7.5.</b>	Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»
<b>ПК 7.6.</b>	Осуществлять электронный обмен данными

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>МДК 07.01</b>	
<b>Владеть навыками</b>	подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов.
	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
	Эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту
	Приготовление начинок и оформление мучных изделий.
	Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
<b>Уметь</b>	экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
	работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))
	соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
	безопасно хранить все товары согласно HACCP
	применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
	Работать с различными типами оборудования.
	Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
	использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.
	Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
	правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.
	Правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам
	применять различные техники формовки
	правильно хранить готовые изделия после выпекания
	Правильно заполнять изделия начинкой.
	Применять различные виды техник оформления изделий.

Знать	важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
	Набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
	Причины порчи пищи
	показатели качества свежих и консервированных продуктов
	обращение с сырьём посредством технологий производства
	теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах
	Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.
	Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
	сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.
	Методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.
	длительность приготовления конкретного изделия до его готовности
	сырье и целесообразность применения в качестве начинки
	результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки.
МДК 07.02	
Владеть навыками	Осуществлять общие настройки программы iikoOffice
	Осуществлять работу в iikoFront
	Осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов)
	Осуществлять учет движения сырья и готовой продукции
	Осуществлять учет продаж
	Осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С)
	организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица.
	осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные
	осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья
	осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе
	осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания
	осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию
	осуществлять оплату товаров и услуг с использованием электронных систем
Уметь	осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками
	создавать и заполнять документацию в программе
	вести калькуляцию в программе
	создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы
	отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии
	анализировать продажи
	осуществлять настройку системы для конкретного предприятия
	производить гашение товаров в системе
	осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе
создавать различные транзакции	

	создавать инвентаризации
	осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот
	осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота
Знать	схемы движения товаров на предприятии
	правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)
	правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд
	принципы взаимозаменяемости продуктов
	основы кассового учета на предприятиях
	принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности
	ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров
	ассортимент производимой поднадзорной продукции
	правила сертификации и декларирования товаров и продукции
	перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота
	принципы и преимущества электронного оборота документов

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 198

в том числе в форме практической подготовки 152

Из них на освоение МДК -90

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 0

производственная 108

Промежуточная аттестация 8

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 КК01-КК04	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий и пиццы.  <i>МДК 07.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</i>	<b>124</b>	<b>96</b>	52	32	-	6	-	72
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Раздел 2. Применение специализированных программ в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)	<b>72</b>	<b>56</b>	36	20		2	-	36

ОК 05 ОК 09 ОК 10 КК01-КК04	<i>МДК 07.02 Применение специализированных программами в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)</i>								
	Учебная практика	-							
	Производственная практика	<b>108</b>						-	<b>108</b>
	Консультации	<b>4</b>							
	Промежуточная аттестация	<b>8</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>196</b>	<b>150</b>	<b>88</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий</b>		<b>52/32</b>	
<b>МДК 07.01 Технология приготовления мучных кулинарных изделий</b>		<b>52/32</b>	
<b>Тема 1.1. Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	12	
	1. История возникновения мучных кулинарных изделий. Требования к специалисту мучных кулинарных изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий.	1	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий.	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. <b>Практическое занятие №1</b> Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, по организации рабочего места повара для выполнения работ на различных участках	4	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
<b>Тема 1.2 Организация рабочего места повара по приготовлению</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	3. Виды, назначение технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04



<b>мучных кулинарных изделий</b>	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>Лабораторно практическое занятие №1</b> 1. Приготовление пельменей, хинкалей.	6	
	<b>Лабораторно практическое занятие №2</b> 2. Приготовление блинного теста и изделий из него (Блины, оладьи)	6	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b> Определение и подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий <b>Лабораторно практическое занятие №3</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (Пироги, пирожки, кулебяки)	4 6	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий	5. Ассортимент мучных кулинарных изделий Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Технология приготовления теста для мучных кулинарных изделий.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ОК01-10 КК 01-04
<b>Тема 2.2</b> <b>Приготовление начинок и фаршей для осетинских пирогов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	6. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК01-10 КК 01-04
	7. Методы приготовления, порядок подготовки сырья. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторно практическое занятие №4</b> Приготовление и оформление мучных кулинарных изделий из слоеного теста (круасаны, штрудель) Приготовление начинок и фаршей для пирогов и пирожков	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01- ОК 10 КК 01-04
<b>Производственная практика по МДК 07.01</b> <b>Виды работ</b> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кулинарных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых осетинских пирогов на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых мучных кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		54	

8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Раздел 2. Применение специализированных программами на предприятиях общественного питания</b>		<b>36/20</b>	
<b>МДК 07.02 Применение специализированных программами на предприятиях общественного питания (цифровой модуль)</b>		<b>36/20</b>	
<b>Тема 1.1Настройка предприятия в iiko</b>	<b>Содержание</b>	<b>4\2</b>	ПК 7.4.
	1.Структура системы автоматизации «iiko», оборудование	2	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>		КК 01-04
	1. Настройка конфигурации торгового предприятия(общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов	2	
<b>Тема 1.2 Товары и склады в iiko</b>	<b>Содержание</b>	<b>15/12</b>	ПК 7.4
	2. Понятие номенклатуры.	1	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10
	3.Движение товаров на предприятии	1	КК 01-04
	4. Виды отчетов	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>		

	2. Создание номенклатуры (товары, блюда, заготовки, услуги, модификаторы). Операции с номенклатурой	1	
	3. Заполнение карточки товара, блюда, услуги, модификатора, заготовки.	2	
	4. Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров.	1	
	5. Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах.	2	
	6. Создание инвентаризации. Анализ движения товарно-материальных ресурсов	2	
	7. Создание отчетов (по закупкам, по изменению себестоимости, о вхождении товаров в блюдо, оборотно-сальдовая ведомость, марочный и товарный отчет)	3	
	8. Работа с ЕГАИС. Создание алкогольной декларации	1	
<b>Тема 1.3 Продажи и выручка в iiko</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/5</b>	ПК 7.4 ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10 КК 01-04
	5. Прейскурант цен. Ценовые категории	1	
	6. Особенности работы в iikoFront, понятие кассовых смен. Особенности работы iikoKitchen	1	
	7. Дисконтная системы	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	9. Формирование прейскуранта, создание приказов об изменении прейскуранта. Создание быстрое меню	1	
	10. Работа на iikoFront Банкеты и резервы	2	
	11. Расходные накладные. Формирование ручных накладных. Создание отчетов по продажам	1	
	12. Создание скидок, назначение скидок вручную, по карте, автоматические скидки. Отчет по гостевым картам	1	

<b>Тема 1.4 Общие сведения о системе «Меркурий». Входящая партия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ПК 7.5.
	8. Общие принципы государственного контроля. Входящая партия	1	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>		КК 01-04
	13. Подача заявки		
	14. Оформление входящей партии по электронному ВСД	1	
<b>Тема 1.5 Производственная партия. Инвентаризации в программе «Меркурий»</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ПК 7.5
	9. Понятие производственной партии. Инвентаризации, списание. утилизации	1	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10
	<b>В том числе практических занятий</b>		КК 01-04
	15. Оформление производственной партии.	2	
	16. Оформление транспортной партии на отгрузку	1	
<b>Тема 1.6 Электронный обмен данными</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 7.6
	10. Принципы электронного документооборота.	2	ОК 01-ОК 06, ОК 09-ОК 10  КК 01-04
	Консультации	2	
	Промежуточная аттестация	2	
<b>Производственная практика по МДК 07.02</b>		<b>36</b>	
1. Осуществлять настройку программы iiko, предприятия, управления сотрудниками. 2. Вести калькуляцию в программе iiko. 3. Создавать и заполнять отчетную документацию в программе iiko. 4. Создавать различные транзакции в программе «Меркурий».			
	<b>Всего:</b>	<b>196</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенных в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие/ И.А. Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс. 2020. – 302 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у в условиях дуального обучения/Ж.В. Морозова, Н.В. Пушкина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – Санкт – Петербург: Лань, 2020. – 172 с. – ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный//Лань: электронно- библиотечная система. –

URL:<https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения 15.10.2022 ). –Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений СПО/Н.А. Анфимова. – 14-е изд. Стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Лутошкин Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnik-iiko/>
4. [https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG\\_iikoOffice\\_3.1.pdf](https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf)
5. <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>
6. <https://ru.iiko.help/articles/#!iikofront-8-4/getting-started>
7. [https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок\\_работы\\_в\\_Меркурий.XC](https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.XC)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	–эффективность решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- быстрое переключение с выполнения одной задачи на другую без потери качества	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- четкость расстановки приоритетов, с учетом важность и срочность задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–результативность поиска информации из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
	–четкость структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	- наблюдение за организацией работы с информацией
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	- психологическое анкетирование
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы



руководством, клиентами.		
<b>ОК 05</b> Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	оценка устных ответов
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	—наблюдение за организацией рабочего места
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие созданных информационных продуктов условиям задания и возможностям программного обеспечения	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	- оценка коммуникаций

	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места;</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Решение кей-задач. Тестирование.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме билетов.</p>
ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</li> </ul>	
ПК 7.3 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</li> </ul>	
ПК 7.4 Осуществлять работу в	Знает и умеет правильно применять функционал программ.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в

специализированной программе автоматизации «iiko»	90-100% правильных ответов и выполненных действий – «5»;	процессе освоения образовательной программы. Тесты, устные опросы.
ПК 7.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	70-89% правильных ответов и выполненных действий – «4»; 50-69% правильных ответов и выполненных действий – «3»; Менее 50% - «2».	Промежуточная аттестация в форме тестирования.
ПК 7.6 Осуществлять электронный обмен данными		

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 10 Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания»**

*Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины*

**СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 10 «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП 10 «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания» является частью общепрофессионального цикла дополнительного профессионального блока ОПОП – П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

<b>Код ОК,ПК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 2.4. ПК 2.6.	- выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	
ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	- организовывать работу коллектива и команды;	- системы управления трудовыми ресурсами в организации.
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	- психологию коллектива и личности;
ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	
ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	- анализировать спрос на товары и услуги;	- понятие сегментация рынка;
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации (SWOT-анализ);

	-проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений.	-методы проведения маркетинговых исследований; -понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга)
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	25
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	25
Самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы менеджмента</b>		<b>18/14</b>	
<b>Тема 1.1</b> Сущность, цели и задачи менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01– ОК 04; ОК 06, ОК 11
	1.Понятие, цели и задачи менеджмента	2	
	<b>Практические занятия</b> 2.Практическая работа №1 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение методом «мозгового штурма»	2	
<b>Тема 1.2</b> Управление производственным персоналом в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01– ОК 04 ОК 06, ОК 09, ОК11
	3.Особенности управления в организациях питания.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	4.Практическая работа №2 Личность в организации	2	
	5.Практическая работа №3 Подбор кадров в предприятиях общественного питания	2	
	6.Практическая работа №4 Мотивация персонала.	2	
<b>Тема 1.3</b> Коммуникации в управлении	<b>Практические занятия</b>		ОК 01– ОК 04 ОК 06, ОК 09, ОК11
	8.Практическая работа №6 Стили руководства	2	
	9.Практическая работа №7 Применение тайм-менеджмента в общественном питании	2	
<b>Раздел 2. Основы маркетинга</b>		<b>17/11</b>	
<b>Тема 2.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК11
	11.Рынок, как объективная экономическая основа маркетинга	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	12.Практическое занятие №8. «SWOT-анализ предприятия питания»	2	
<b>Тема 2.2.</b> Маркетинговые исследования в общественном питании	<b>Практические занятия</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК-09 ОК 07,
	14.Практическая работа №10 Анализ поведения потребителей	2	



	15. Практическая работа №11 Миссия предприятия общественного питания		ОК11
<b>Тема 2.3. Разработка комплекса маркетинга</b>	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК-11
	16. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в ОП.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	17. Практическая работа №12 Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ.	2	
<b>Тема 2.4. Стимулирование сбыта и реклама</b>	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09 ОК-11
	18. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	19. Практическая работа №13 Проведение рекламного мероприятия по продвижению предприятия питания на рынке	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

4. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В.Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для учреждений сред. проф. образования / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В.Колесова. – М.Издательский центр «Академия», 2017.

5. Иванов П.В. Менеджмент Учебное пособие /П.В. Иванов, Н.И. Турянская, Е.А. Носкова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 333 с. (Среднее профессиональное образование).

6. Пястолов С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга + eПриложение: тесты: учебник – Москва: КНОРУС, 2019. – 246 с. (Среднее профессиональное образование).

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: Актуальная редакция с Комментариями по состоянию на 18.05.2022. Режим доступа <https://gkodeksrf.ru/> Дата обращения 13.06.2022.

2. АUPru Административно-управленческий портал Режим доступа <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал. (Дата обращения 13.06.2022)

3. Портал Ресторанов. Режим доступа <https://restoranoff.ru/> (Дата обращения 13.06.2022).

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Учебник / Гомола А.И., В.И.Кириллов, П.А.Жанин. – 5-е издание., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017.

2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : Практикум / А.И.Гомола, В.И.Кириллов, П.А.Жанин. 3-е издание., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2017.

3. Гербер И.А. Экономические и правовые основы производственной деятельности: учебное пособие – Москва: КНОРУС, 2020. – 336 с. – (Среднее профессиональное образование)

5. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник, - М. ПрофОбрИздат, 2018 г.

6. Шапиро, Сергей Александрович. .Управление персоналом [Текст] : учебное пособие / С. А. Шапиро. - Москва : КНОРУС, 2020.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания;</li> <li>– оплата труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала.</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> </ul> <p>планировать и контролировать собственную деятельность;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<p>соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.11 Деловая культура и антикоррупционное поведение»

*Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины*

**2023 г.**

***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Деловая культура и антикоррупционное поведение»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Деловая культура и антикоррупционное поведение» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-11.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01	– пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	– этика деловых отношений;
ОК 02		– основы деловой культуры в устной и письменной форме;
ОК 03		– нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
ОК 04		– основные правила этикета;
ОК 05		– основы психологии производственных отношений;
ОК06		– основы управления и конфликтологии;
ОК07		– составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары;
ОК08		– правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;
ОК09		– понятие, сущность и структуру противодействия коррупции;
ОК10		– исторические корни коррупции;
ОК 11		– характеристику правонарушений коррупционной направленности.
ПК 1.2	– поддерживать деловую репутацию;	
ПК 2.2	– создавать и соблюдать имидж делового человека;	
ПП 3.2	– организовывать рабочее место;	
ПК 4.2	– применять полученные знания для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению;	
ПП 5.2	– проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону.	

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	
в т.ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	25
Самостоятельная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	<b>1</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Этика и деловая культура</b>		5/10	
<b>Раздел 1. Этика и деловая культура</b>	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 01
	1. Общие сведения об этической культуре. Профессиональная этика.	1	ОК 02
	2. Деловой этикет. Правила построения и ведения телефонных переговоров в сфере профессиональной деятельности.	1	ОК 03 ОК 04
	<b>Практические занятия</b>		ОК 05
	3. Составление схемы ведения телефонных переговоров.	2	ОК06
	<b>Теоретические занятия</b>		ОК07
	4. Имидж человека. Деловая беседа и ведение телефонных переговоров.	1	ОК08
	5. Деловая переписка и визитная карточка в деловой жизни.	1	ОК09
	<b>Практические занятия</b>		ОК10
	6. Составление визитных карточек	2	ОК 11
<b>Профессионально-ориентированные занятия</b>	2	ПК 1.2	
7. Этика и культура сотрудников предприятий сервиса и услуг	2	ПК 2.2	
<b>Теоретические занятия</b>		ПП 3.2	
8. Деловой протокол. Интерьер рабочего помещения.	1	ПК 4.2	
<b>Практические занятия</b>		ПП 5.2	
9. Составление делового протокола в сфере профессиональной деятельности.	2		
<b>Занятия по контролю и проверке знаний и умений</b>			
10. Контрольная работа №1. «Этика и деловая культура»	2		
	<b>Раздел 2. Психология общения</b>	4/11	
	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 01

<b>Раздел 2. Психология общения</b>	11. Классификация, функции, восприятие, взаимодействие и коммуникация в процессе общения	2	ОК 02 ОК 03
	12. Конфликт и его структура. Правила и стратегия поведения в конфликтных ситуациях поведения	2	ОК 04 ОК 05
	<b>Практические занятия</b>		ОК06
	13. Изучение и чтение невербальных сигналов собеседников.	2	ОК07
	14. Изучение идентификации и рефлексии.	2	ОК08
	15. Определение эмоциональности и чувствительности.	2	ОК09
	<b>Профессионально-ориентированные занятия</b>		ОК10
	Психология сотрудников предприятий сервиса и услуг	1	ОК 11
	16. Решение конфликтных ситуаций на предприятиях общественного питания	2	ПК 1.2
	<b>Занятия по контролю и проверке знаний и умений</b>		ПК 2.2
	17. Контрольная работа № 2. «Психология общения»	2	ПП 3.2 ПК 4.2 ПП 5.2
	Раздел 3. Антикоррупционное поведение	1/4	
<b>Раздел 3. Антикоррупционное поведение</b>	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 01
	18. Разновидности коррупционных проявлений. Социально-экономические и политические последствия коррупции.	1	ОК 02 ОК 03
	<b>Практические занятия</b>		ОК 04
	19. Ролевые игры: антикоррупционная приемная.	2	ОК 05
	20. Составить схему эффективного противодействия коррупции	1	ОК06
	<b>Занятия по контролю и проверке знаний и умений</b>		ОК07
	21. Контрольная работа № 3.	1	ОК08 ОК09 ОК10 ОК 11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПП 3.2 ПК 4.2 ПП 5.2
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1 Основные печатные издания:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Галина Михайловна Шеламова. – 3-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 160 с.

2. Соснин В.А., Красникова Е.А. Социальная психология: Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М. 2005. – 336с. – (Профессиональное образование).

3. Рамендик Д.М. Управленческая психология: Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М. 2006. – 256с. – (Профессиональное образование).\

4. Амиантова И.С. Противодействие коррупции: Учебное пособие для СПО. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 149 с.

##### 3.2.2. Основные электронные ресурсы:

1. Электронный ресурс. Форма доступа: <http://www.psycho.ru>
2. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://sledcom.ru/news?type=corrupt>
3. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://xn--b1aew.xn--p1ai/news/rubric/13/>
4. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://genproc.gov.ru/anticor/>
5. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://mintrud.gov.ru/ministry/anticorruption>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этику деловых отношений;</li> <li>- основы деловой культуры в устной и письменной форме;</li> <li>- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- основные правила этикета;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>- оценки результатов самостоятельной работы.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы психологии производственных отношений;</li> <li>- основы управления и конфликтологии;</li> <li>- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары;</li> <li>- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;</li> <li>- понятие, сущность и структуру противодействия коррупции;</li> <li>- исторические корни коррупции;</li> <li>- характеристику правонарушений коррупционной направленности.</li> </ul>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;</li> <li>- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;</li> <li>- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;</li> <li>- налаживать контакты с партнерами;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать деловую репутацию;</li> <li>- создавать и соблюдать имидж делового человека;</li> <li>- организовывать рабочее место;</li> <li>- применять полученные знания для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению;</li> <li>- проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону.</li> </ul>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 13 Кухня народов России**

*Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины*

**2023 г.**

***СОДЕРЖАНИЕ***

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 13 Кухня народов России»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13. Кухня народов России» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд	Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, используемых национальными кухнями народов России
	Применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента	Основную документацию Основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России.
ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Подбирать и рационально использовать сырьё, соответствующее определённой национальной кухне	Ассортимент национальных блюд народов России
	Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	Особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России
	Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд	Особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Основные задачи профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Особенности выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Собственное профессиональное и личностное развитие



ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работу в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Особенности устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Гражданско-патриотическую позицию Стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Как действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Профессиональную деятельность и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Особенности профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Особенности финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
лабораторные работы	12
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультация</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
	<b>Кухня народов России</b>	<b>36/ 24</b>	
<b>Тема 1.</b> <b>Этапы развития русской кухни.</b>	<b>Теоретические занятия:</b> <i>1. Этапы развития русской кухни.</i>  <b>Содержание</b> Этапы развития русской кухни: IX-XIII в. в. – древнерусская кухня; XIII-XVII в. в. – кухня Московского государства; XVIII в. - кухня петровско-екатерининского периода; 60-е годы XVIII-начало XIXв – петербургская кухня; вторая половина XIXв – реформа русской кухни при активном участии французских поваров; XXв – советский период; новый этап в становлении русской кухни- со времён распада Советского Союза.	<b>2</b>	ОК 1-3 ОК 5-9  ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
	<b>Практическое занятие №1</b> <i>2. Защитить реферат на тему: «Новый этап в становлении русской кухни- со времён распада Советского Союза.»</i>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.</b> <b>Традиции, режим питания, особенности русской кухни и</b>	<b>Теоретические занятия</b> <i>3. Традиции, режим питания, особенности русской кухни и кулинарные предпочтения.</i> <b>Содержание</b> Традиции, режим питания, особенности русской кухни и кулинарные предпочтения. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	<b>2</b>	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1-3, ОК 5-10

кулинарные предпочтения.	Особенности приготовления горячих закусок, супов, вторых блюд. Ассортимент Сладких блюд (десертов) и напитки. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		
	<b>Практическое занятие №2</b> <i>4. Защитить доклад на тему: «Особенность русской национальной кухни»</i>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа №1</b> <i>5. Приготовления русских щей и каши пшенной.</i>	<b>4</b>	
Тема 3. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Башкирии и Чувашии	<b>Содержание</b> Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Башкирии, Чувашии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	<b>Практическое занятие №3</b> <i>6. Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.</i>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 2</b> <b>7. Приготовление супов кухни Башкирии</b>	<b>4</b>	
Тема 4. Особенности технологии и ассортимент блюд народов Кабардино – Балкарии и Татарстана	<b>Содержание</b> Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Кабардино – Балкарии и Татарстана и кулинарные предпочтения. Особенность добавления приправы и специй. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ОК 1-3, ОК 5-10
	<b>Практическое занятие №4</b> <i>8. Составить технологические карты приготовления блюд по выбору.</i>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3</b> <b>9. Приготовление холодных блюд и закусок Татарстана по выбору.</b>	<b>4</b>	

<b>Тема 5.</b> <b>Особенности технологии приготовления ассортимента блюд народов Карелии, Калмыкии</b>	<b>Теоретические занятия:</b> <b>10. Традиции, особенности кухни Карелии, Калмыкии.</b> <b>Содержание</b> Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Карелии, Калмыкии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	<b>2</b>	ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-3, ОК 5-10
<b>Тема 6.</b> <b>Особенности технологии приготовления ассортимента блюд народов Якутии</b>	<b>Теоретические занятия:</b> <b>11. Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Якутии и кулинарные предпочтения.</b> <b>Содержание</b> Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Якутии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	<b>2</b>	ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-3, ОК 5-10
	<b>Практическое занятие № 5</b> <b>12. Составить схему особенности оформления и подачи блюд и напитков.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6</b> <b>13. Составить схему разнообразие сладких блюд и напитков</b>	<b>2</b>	
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
	<b>Экзамен</b>	<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенных в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 416 с.

2. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей),- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2020. – 304 с., илл.

3. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 1 / Сост. Л.И. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1919. – 592 с.

4. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 2 / Сост. Л.И. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1919. – 592 с.

5. Габаев А.Х., Мамедов Н.В., Хатранова Т.А., Кабаидзе С.В. Кухня народов Кавказа / Ростов н/Д: «Феникс», 2002. – 424 с.

6. Сюткины О. и П. Непридуманная история русской кухни – М., АСТ, 2020

7. Сюткина О. Непридуманная история советской кухни-М, АСТ, 2019

8. Сырников М. Настоящая русская еда-М, ЭКСМО,2020

9. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие для ВУЗов/ Н.И. Ковалёв, М.Н. Кутина, Н.Я. Карцев-М., Деловая литература, 2021

10. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В.Похлёбкина: энциклопедия. Авт. Похлёбкин В.В., Худож И.,Озеров А.-М., Центрополиграф, 2021

11. Рецепты мировой кухни: русская кухня, европейская кухня, восточная кухня. Кухня стран Америки, кухня Австралии: производственно-практическое издание. Автор-составитель Н.А. Передей – М., Вече, 2020

Сбитнева Е.М. Лучшие блюда народов СССР, М., Вече, 2020

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://www.chitalkino.ru/kukhnya-narodov-rossii/nastoyashchie-russkie-prazdniki/>  
русские праздники

2. [www.millionmenu.ru/](http://www.millionmenu.ru/) кулинария Миллион меню
3. [www.supercook.ru/большая](http://www.supercook.ru/большая) российская кулинария
4. [www.eda-recepty.com](http://www.eda-recepty.com)- национальная кухня народов
5. Сайт On–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2019)
6. Научная библиотека МГУ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 01.08.2019)
7. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [mck.ttipkis.ru/mk.html#demo](http://mck.ttipkis.ru/mk.html#demo)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2021 – 160с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова.- М: Академия, 2020. - 191 с.
3. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, использующихся национальными кухнями народов России;</p> <p>- основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России.</p> <p>-Ассортимент национальных блюд народов России,</p> <p>- особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России;</p> <p>- особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства</p> <p><i>УМЕТЬ:</i></p> <p>-Разрабатывать последовательность технологических операций</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>при изготовлении национальных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента</li><li>-Подбирать и рационально использовать сырьё соответствующее определённой национальной кухне</li><li>-Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</li></ul>		
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 14 Кухня народов мира»**

*Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины*

**2023г.**



***СОДЕРЖАНИЕ***

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 14 Кухня народов мира»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 14 Кухня народов мира» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>

	основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
<b>ОК 2</b>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<b>ОК 3</b>	<p>Определять актуальность нормативно-документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно – правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<b>ОК 5</b>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<b>ОК 9</b>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<b>ОК 10</b>	<p>Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно- отчетную документацию для решения профессиональных задач.</p>	<p>Виды учетно – отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	12
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Общие сведения о национальных кухнях</b>		<b>2 / -</b>	
<b>Тема 1.1</b> Национальные кухни и обычаи народов мира	<b>Содержание</b> 1. Многообразие национальных кухонь и их территориальное деление. Особенности формирования кулинарных предпочтений и технологий в разных странах. Кулинарные обычаи и традиции народов мира	2/2 2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Раздел 2. Кухни народов мира</b>		<b>30/24</b>	
<b>Тема 2.1. Кухня народов Закавказья</b>	<b>Содержание</b> 1. Особенности армянской и грузинской кухонь. Традиционные блюда и напитки армянской, грузинской кухонь.	2/6 2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
Практическое занятие №1 Составить таблицу характерных признаков кухни народов Закавказья.		2	
Лабораторное занятие №1 Приготовление блюд и напитков армянской и грузинской кухни		4	
<b>Тема 2.2. Кухня народов Европы</b>	<b>Содержание</b> 1. Особенности английской и ирландской кухонь. Традиционные блюда и напитки. 2. Особенности итальянской и испанской кухни. Традиционные блюда и напитки. 3. Особенности немецкой кухни. Традиционные блюда и напитки. 4. Особенности чешской кухни. Традиционные блюда и напитки.	2/10 2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
Практическое занятие №2 Составление таблицы характерных признаков кухни народов Европы.		2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	Практическое занятие №3 Составление меню и разработка технологических карт на блюда и напитки.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Практическое занятие №4 Составление меню и разработка технологических карт на блюда и напитки.	2		
	Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд и напитков Кухонь народов Европы	4		
<b>Тема 2.3. Кухня народов стран Азии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/8</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1.Особенности индийской кухни. Традиционные блюда и напитки 2.Особенности китайской кухни. Традиционные блюда и напитки. 3.Особенности японской кухни. Традиционные блюда и напитки. 4.Особенности корейской кухни. Традиционные блюда и напитки.	2		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
		Практическое занятие №5 Составление таблицы характерных признаков кухни народов Азии.	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Практическое занятие №6 Составление меню и разработка технологических карт на блюда и напитки.	2	
		Лабораторное занятие №3 Приготовление блюд и напитков Кухонь стран Азии	4	
<b>Промежуточная аттестация</b>		6		
<b>Всего:</b>		36		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенных в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2022
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В.Приготовление супов и соусов– М., Изд-во «Академия», 2022
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2022
5. Качурина Т.А.Приготовление блюд из рыбы– М., Изд-во «Академия», 2022
6. Самородова И. П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2022
7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
- 8 Семичева Г. П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2022

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань,

2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРГ, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008. 336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.

6. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. 272 с.

7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.



8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями</li> </ul>	

	<p>системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–</li> </ul>

<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аданий экзамена по модулю;</li> <li>– кспертная оценка защиты отчетов по учебной производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 15 Рисование и лепка»**

*Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины*

**2023 г.**

*СОДЕРЖАНИЕ*

- 13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### «ОП 15 Рисование и лепка»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП 15 Рисование и лепка» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК11.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.5	<p>выполнять упражнения по рисованию;</p> <p>выполнять надписи различными шрифтами;</p> <p>рисовать различного вида орнаменты в карандаше и цвете;</p> <p>рисовать предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы;</p> <p>рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы, используя выразительные средства композиции и цвет;</p>	<p>Теоретические основы изобразительной грамоты;</p> <p>Основные правила рисунка, законы композиции и перспективы, техники рисунка и последовательности его выполнения;</p> <p>Основные понятия о цветовых сочетаниях;</p>
	<p>готовить соленое тесто и мастику;</p> <p>окрашивать мастику двумя основными способами;</p> <p>выполнять из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты;</p> <p>выполнять лепку объемных фигур из различного материала;</p> <p>оформлять кондитерские изделия декоративными элементами из теста и сахарной мастики.</p>	<p>Основы анатомии человека для лепки фигур;</p> <p>Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;</p> <p>Правила работы с инструментами для лепки;</p> <p>Правила окраски и сушки изделий из соленого теста и мастики;</p> <p>Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.</p>

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>описывать значимость своей профессии (специальности)</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности), знание стандартов антикоррупционного поведения</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	9
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Рисование</b>			
<b>Тема 1. Общее понятие о рисовании, лепке</b>	<b>Теоретическое занятие:</b> Материалы, техники, приемы рисования и лепки. Основы рисования. Развитие глазомера.	1	OK 01-11 ПК 01-02
<b>Тема 1.2. Каллиграфия.</b>	<b>Практическая работа № 1:</b> Выполнение начальных упражнений по рисованию. Выполнение упражнений по каллиграфии. Выполнение надписей различными шрифтами	2	OK 01-11 ПК 01-02
<b>Тема 1.3. Линейная перспектива, объемные тела и их построение.</b>	<b>Практическая работа № 2:</b> Выполнение рисунка перспективного построения куба и прямоугольного параллелепипеда. Выполнение рисунка объемных геометрических тел с учетом перспективного построения	2	OK 01-11 ПК 01-02
<b>Тема 1.4. Орнаменты.</b>	<b>Практическая работа № 3:</b> Выполнение рисунка ленточного орнамента. Выполнение эскиза композиционно-замкнутого орнамента в квадрате. Выполнение эскиза композиционно-замкнутого орнамента в круге	2	OK 01-11 ПК 01-02
<b>Тема 1.5. Понятие о цвете.</b>	<b>Теоретическое занятие:</b> Цветовые гармонии и сочетания	2	OK 01-11 ПК 01-02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
	<b>Практическая работа № 4:</b> Выполнение орнамента в теплой цветовой, в холодной цветовой гамме.	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 5:</b> Выполнение орнамента в контрастной цветовой гамме, в монохромной цветовой гамме	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 6:</b> Выполнение эскиза торта в цвете на заданную тему	2	ОК 01-11 ПК 01-02
<b>Раздел 2. Моделирование из сахарной мастики и марципана</b>			
Тема2.1 Сахарная мастика. Марципан.	<b>Теоретическое занятие:</b> Состав, способы приготовления. Особенности лепки из мастики и марципана. Инструменты и приспособления для лепки. Способы высушивания, окраски и хранения готовых изделий. Использование специй для декорирования. Использование стебельков, тычинок, формочек. Приемы и техники лепки. Каркасы и основы. Технология изготовления и сборки крупногабаритных композиций. Транспортировка, хранение.	4	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 7:</b> Лепка простых цветов (яблони, гвоздики, колокольчика, нарцисса, розы, хризантем и пр.	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 8</b> Лепка из сахарной мастики композиции из цветов и листьев	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 9:</b> Выполнение из мастики фигурок животных	2	ОК 01-11 ПК 01-02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
	<b>Практическая работа № 10</b> Выполнение из мастики фигурок героев мультфильмов.	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 11</b> Выполнение из мастики фигурок человечков. (поваренок)	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 12</b> Выполнение из мастики фигурок человечков. (клоун)	2	ОК 01-11 ПК 01-02
	<b>Практическая работа № 13</b> Выполнение из мастики фигурок человечков. (ангел)	2	ОК 01-11 ПК 01-02
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Практическая работа № 13:</b> моделирование из мастики на заданную тематику	1	ОК 01-11 ПК 01-02



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Коева В. - Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие, 2012, издательство: Феникс
2. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2013.
3. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. – Обнинск, 2014.
4. Сокольникова Н.М. Основы живописи. – Обнинск, 2014.
5. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – Обнинск, 2013
6. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2013.
7. Алексеева Л.В. Внеклассные занятия по лепке школе. – М., 2012.
8. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. – М., 2012.
9. Беда Г.В. Основы изобразительной грамоты. – М., 1989.
10. Боголюбов Н.С. Лепка на занятиях в школьном кружке. – М., 1979.
11. Василевская Л.А. Специальное рисование. – М., 2012.
12. Волков Н.Н. Цвет в живописи. – М., 2012.
13. Герчук Ю.А. Что такое орнамент? – М., 2013.
14. Кирцер Ю.М. Рисунок и живопись. – 3-е изд. – М., 2012.
15. Костерин Н.П. Учебное рисование. – М., 2014.
16. Рабинович М.Ц. Пластическая анатомия человека, четвероногих животных и птиц. – М., 2011.
17. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.
18. Хананова И.Н. Соленое тесто. – М., 2014.
19. И.Н Иванова Рисование и лепка. – М., Академия, 2018

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Неворещка.ru, Мастер-классы.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></b>		
<p>Теоретические основы изобразительной грамоты;            Основные правила рисунка, законы композиции и перспективы, техники рисунка и последовательности его выполнения;            Основные понятия о цветовых сочетаниях;</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;            - не менее 61% правильных ответов;</p>	<b><i>Тестирование, опрос</i></b>
<p>Основы анатомии человека для лепки фигур;            Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;            Правила работы с инструментами для лепки;            Правила окраски и сушки изделий из соленого теста и мастики;            Правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики.</p>		
<b><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></b>		
<p>выполнять упражнения по рисованию;            выполнять надписи различными шрифтами;            рисовать различного вида орнаменты в карандаше и цвете;            рисовать предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы;            рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы,</p>	<p>выполняет надписи различными шрифтами;            рисует различного вида орнаменты в карандаше и цвете;            рисует предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы;            рисует эскизы пирожных и тортов различной формы, использует выразительные средства композиции и цвет;</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме презентации работ.</p>

используя выразительные средства композиции и цвет;		
<p>готовить соленое тесто и мастику;</p> <p>окрашивать мастику двумя основными способами;</p> <p>выполнять из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты;</p> <p>выполнять лепку объемных фигур из различного материала;</p> <p>оформлять декоративными элементами из теста и мастики</p>	<p>готовит мастику;</p> <p>окрашивает мастику двумя основными способами;</p> <p>выполняет из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты;</p> <p>выполняет лепку объемных фигур из различного материала;</p>	

ерские изделия декоративными элементами из теста и мастики

