

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Суслопаров

«29» 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для специальности
43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.
- ПК 1.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
- ПК 1.4. Контролировать качество выполнения заказа.
- ПК 1.5 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- ПК 1.6 Организовывать работу производства предприятия общественного питания
- ПК 1.7 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки
- ПК 1.8 Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции
- ПК 1.9 Использовать различные технологии приготовления

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации деятельности предприятий общественного питания, а также в качестве вариативного модуля в программах СПО.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.
- виды материальной ответственности.

1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1947 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 1292 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 655 часов;

учебной и производственной практики – 432 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 1.6	Организовывать работу производства предприятия общественного питания
ПК 1.7	Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки
ПК 1.8	Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции
ПК 1.9	Использовать различные технологии приготовления
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

	способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	Лекций, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	180	120	58	62	-	60	-	-	-
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	489	316	120	196	-	158	-	-	-
ПК 1.3 ПК 1.4	МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	120	80	50	30	-	40	-	-	-
Вариативная часть модуля										
ПК 1.5	МДК.01.04 Организация технологического процесса в сфере общественного питания	126	84	26	58	-	42	-	-	-
ПК 1.6	МДК.01.05 Карвинг	90	60	20	40	-	30	-	-	-
ПК 1.7	МДК.01.06 Современные ресторанные технологии	72	48	18	30	-	24	-	-	-
ПК 1.8	МДК.01.07 Национальная и зарубежная кухня	228	152	52	100	-	76	-	-	-
ПК 1.1 – 1.8	Учебная практика по модулю	180	180	-	-	-	-	-	180	-
ПК 1.1 – 1.8	Производственная практика по модулю	252	252	-	-	-	-	-	-	252
Всего:		1722	1292	344	516	-	430	-	180	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		120	
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	Содержание:	4	2
	1. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров и пищевых веществ. Оценка качества продовольственных товаров.	2	
	2. Стандартизация и сертификация товаров в РФ. Основы хранения продовольственных товаров.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, выполнение реферата по теме «Пищевые вещества и их значение в питании человека».	5	3
Тема 1.2. Зерномучные товары	Содержание:	6	2
	1. Мука: производство, классификация, требования к качеству.	2	
	2. Крупа: производство, классификация, требования к качеству.	2	
	3. Хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия: производство, классификация, требования к качеству.	2	
	Практическая работа	16	3
	Практическая работа №1. Органолептическая оценка показателей качества крупы.	2	
	Практическая работа №2. Органолептическая оценка показателей качества муки.	2	
	Практическая работа №3. Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	2	
	Практическая работа №4. Пищевые вещества (заполнить таблицу).	2	
	Практическая работа №5. Расчет контрольного числа штрих – кода товара.	2	
	Практическая работа №6. Органолептическая оценка показателей качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Практическая работа №7. Органолептическая оценка показателей качества макаронных изделий	2	
	Практическая работа №8. Решение производственных ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, подготовка сообщения по теме: «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах города Асбеста»	5	3
Тема 1.3. Плодоовощные товары	Содержание:	6	2
	1. Плодоовощные товары, химический состав плодов и овощей.	2	

	2. Свежие и плодовые овощи.		3
	3. Грибы. Быстрозамороженные овощи и плоды. Консервированные плоды и овощи.	2	
	Практическая работа	4	
	Практическая работа №9. Органолептическая оценка показателей качества плодов и овощей	2	3
	Практическая работа №10. Решение производственных ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, написание сообщения: «Влияние плодов и овощей на качество питания человека»	5	
Тема 1.4. Вкусовые товары	Содержание:	6	2
	1. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки.	2	3
	2. Пряности, соусы и приправы.	2	
	3. Алкогольные напитки. Контроль качества знаний обучающихся - тестовое задание.	2	
	Практическая работа	14	3
	Практическая работа №11. Органолептическая оценка показателей качества вкусовых товаров. Чай.	2	
	Практическая работа №12. Классификация ликероводочных изделий (заполнить таблицу).	2	
	Практическая работа №13. Натуральные и специальные вина зарубежных стран.	2	
	Практическая работа №14. Слабоалкогольные напитки. Характеристика.	2	
	Практическая работа №15. Газированные безалкогольные напитки.	2	
	Практическая работа №16. Упаковка, маркировка алкогольных напитков.	2	
	Практическая работа №17. Решение производственных ситуационных задач.	2	3
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, выполнение реферата по теме: «История происхождения алкогольных напитков».	10	
Тема 1.5. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед и кондитерские изделия	Содержание:	6	2
	1. Крахмал и крахмалопродукты, сахар, мед: производство, ассортимент, требования к качеству. Заменители сахара.	2	3
	2. Мучные кондитерские изделия: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	3. Сахаристые кондитерские изделия: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Практическая работа	10	3
	Практическая работа №18. Органолептическая оценка показателей качества карамели.	2	
	Практическая работа №19. Органолептическая оценка показателей качества шоколада.	2	
	Практическая работа №20. Органолептическая оценка показателей качества мучных кондитерских изделий. Печенье, пряники, вафли.	2	
	Практическая работа №21. Виды фруктово – ягодных кондитерских изделий.	2	
	Практическая работа №22. Решение производственных ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, учебной литературы. Выполнение электронной презентации по теме: «Мед», «Кондитерские изделия».	10	3
Тема 1.6. Молочные товары	Содержание:	6	2
	1. Молоко, сливки: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	

	2. Диетические и кисломолочные продукты, молочные консервы: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	3
	3. Сыры: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Практическая работа	6	
	Практическая работа №23. Органолептическая оценка показателей качества кисломолочных продуктов.	2	
	Практическая работа №24. Отличительные особенности производства отдельных видов сыров.	2	
	Практическая работа №25. Решение производственных ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, учебной литературы. Выполнить сообщение по теме: «Мороженое: производство и ассортимент».	5	3
Тема 1.7. Яйца и продукты их переработки	Содержание:	4	2
	1. Яйца: строение и химический состав. Классификация. Дефекты, продукты переработки яиц.	2	3
	2. Яйцепродукты. Виды. Классификации. Требования к качеству	2	
	Практическая работа № 26. Экспертиза яиц и яичных продуктов	2	
	Самостоятельная работа: Сообщение на тему: «Производство яйцепродуктов»	5	3
Тема 1.8. Пищевые жиры	Содержание:	4	2
	1. Масло коровье: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	3
	2. Маргарин, растительные масла: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Практическая работа	4	
	Практическая работа №27. Растительные масла.	2	3
	Практическая работа №28. Животные топленые жиры.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, учебной литературы. Заполнение рабочей тетради.	5	
Тема 1.9. Мясо и мясные продукты	Содержание:	8	2
	1. Первичная обработка мяса убойных животных, процессы, происходящие в мясе убойных животных. Разделка и клеймение туш. Мясные субпродукты	2	
	2. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Мясные консервы: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	3. Колбасы. Мясные полуфабрикаты и мясные копчёности: производство, ассортимент, требования к качеству.	2	
	Практическая работа	4	3
	Практическая работа №29. Кулинарное назначение отрубов говяжьей, телячьей, бараньей и свиных туш.	2	3
	Практическая работа №30. Определение органолептических показателей качества мясных консервов.	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, заполнить таблицы: «Мясные полуфабрикаты», «Колбасы».	5	

Тема 1.10 Рыба и рыбные товары	Содержание:	6	2
	1. Строение тела рыбы. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба.	2	
	2. Соленые гастрономические товары. Вяленая рыба. Копченая рыба.	2	
	3. Икра. Нерыбное водное сырье.	2	
	Практическая работа №31. Определение органолептических показателей качества и идентификация маркировки рыбных консервов.	2	3
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, учебной литературы. Заполнение рабочей тетради.	5	3
Тема 1.11 Соль, пряности и приправы. Пищевые концентраты.	Содержание:	6	
	1. Соль: получение соли, классификация, виды соли.	2	
	2. Пряности: классификация, виды пряностей. Приправы: классификация, виды приправ	2	
	3. Пищевые концентраты: назначение, классификация, виды	2	
		Итого 58т, 62 п.р, 60 с.р	
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания		316	
Тема 2.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции	Содержание:		1
	1. Основные понятия	1	
	2. Организация технологического цикла производства кулинарной продукции	2	
	3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	
	4. Технологические основы сырья.		3
	Практическая работа	2	
	5. Работа с ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения». 6. Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».		
	Самостоятельная работа	10	
	Подготовка сообщений, докладов, презентаций по темам: «Народная кухня и современность», «Профессиональная кулинария», «Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания», «Кулинарное образование в России»		
Тема 2.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Содержание:		1
	7. Классификация способов кулинарной обработки	2	2
	Практическая работа	2	
	8. Составление таблицы: «Виды и способы кулинарной обработки продукции.		
	Содержание:		1
	9. Тепловая обработка продуктов	2	
	10. Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции.	2	
	11. Ознакомление с Технологической картой.		2
	Практическая работа	2	
	12. Правила разработки, оформления и утверждения ТК и ТТК. Заполнение ТК и ТТК.		

	<i>Самостоятельная работа</i>	5	3
	Ознакомление с нормативно-технологической документацией. Изучение ассортимента кулинарной продукции по Сборнику рецептур блюд.		
Тема 2.3 Процессы формирующие качество продукции общественного питания	Содержание:		
	13. Изменение пищевых веществ при кулинарной обработке.	1	
	<i>Практическая работа</i>		
	14. Заполнение таблиц: «Процессы, происходящие при кулинарной обработки продуктов»	2	
	Содержание:		
	15. Качество продукции.	1	
	<i>Практическая работа</i>	4	
	16. Изучение видов безопасности продовольственного сырья и продукции общественного питания.		
	17. Изучение гигиенических требований к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.		
	18. Изучение процессов, формирующих качество продукции общественного питания.		2
	19. Составление памяток: «Правила личной гигиены повара» и «Техника безопасности на предприятиях общественного питания».		
	<i>Самостоятельная работа</i>	10	3
	Изучение физико-химических изменений при технологической кулинарной обработки продуктов. Разработка презентации по теме. Работа с СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».		
Тема 2.4 Обработка овощей, плодов, грибов	Содержание:		1
	20. Классификация овощей. Организация работы овощного цеха.	1	
	21. Механическая обработка клубнеплодов и корнеплодов.	1	
	<i>Практическая работа</i>		
	22. Заполнение таблицы «Форма нарезки картофеля»	1	
	23. Заполнение таблицы «Форма нарезки корнеплодов»	1	
	24. Приобретение практических навыков нарезки овощей.	2	
	25. Решение задач по определению количества отходов.	2	
	Содержание:		
	26. Обработка капустных и луковых овощей.	1	
	<i>Практическая работа</i>		
	27. Приобретение практических навыков нарезки овощей.	3	
	28. Обработка плодовых, томатных, зернобобовых и десертных овощей. Заполнение таблицы.	1	
	<i>Самостоятельная работа</i>	15	
	Изучение технологических свойств овощей. Подготовка сообщений по теме.	5	
	Ознакомление с видами использования переработанных овощей. Подготовка сообщений по теме.	5	

	Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Подготовка сообщений по теме.	5	
	Содержание:		
	29. Обработка грибов.	1	
	<i>Практическая работа</i>		
	30. Решение задач и проблемных ситуаций.	2	
	31. Оперативное планирование работы производства.	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	5	
	Подготовка презентации по теме: «Виды съедобных грибов используемых для приготовления блюд».		
	Дифференцированный зачет	1	
Итого 1 курс 18т, 26 п.р, 45 с.р			
Тема 2.5 Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание:	10	1
	1. Характеристика сырья. Виды рыб, используемые на поп. Пищевая ценность.	1	
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	
	3. Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
	5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1	
	6. Виды панировок, их особенности, использование.	1	
	7. Приготовление блюд из рыбы:	1	
	8. жареной, отварной, запеченной	1	
	9. Обработка нерыбного водного сырья	1	
	10. Приготовление блюд из морепродуктов.	1	
	<i>Практическая работа</i> Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы».	2	2,3
	<i>Практическая работа</i> Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты рыбных полуфабрикатов».	2	
	<i>Практическая работа</i> Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из рыбы.	2	
	<i>Практическая работа</i> Решение задач по определению отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	
	<i>Практическая работа</i> Решение производственных ситуаций.	2	
	<i>Практическая работа</i> Составление технико-технологических карт.	2	
	<i>Лабораторная работа № 7 по теме</i> «Приготовление блюд из отварной рыбы. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 8 по теме</i> «Приготовление блюд из жареной рыбы. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 9 по теме</i> «Приготовление блюд из запеченной рыбы. Оценка качества».	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	8	3
	Подготовка сообщений по теме: «Централизованное производство рыбных полуфабрикатов»;	4	
	Обработка и использование рыбных отходов». Составление схем приготовления блюд из рыбы.	4	

	Подготовка презентации по теме «Щука фаршированная», «Рыбные полуфабрикаты»		
Тема 2.6 Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание:	14	1
	11. Механическая кулинарная обработка мяса. Пищевая ценность.	1	
	12. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	1	
	13. Приготовление мясных полуфабрикатов из говяжьей туши.	1	
	14. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	1	
	15. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	1	
	16. Приготовление полуфабрикатов из бараньей и свиной туши.	1	
	17. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	18. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	19. Обработка костей. Требования к качеству.	1	
	20. Жарка мяса.	1	
	21. Приготовление тушёных и запечённых блюд из мяса.	1	
	22. Приготовление блюд из рубленого мяса и блюд из котлетной массы.	1	
	23. Приготовление блюд из мясопродуктов.	1	
	24. Сроки хранения полуфабрикатов и блюд из мяса.	1	
	<i>Практическая работа</i> Составление таблицы «Кулинарное использование мясных полуфабрикатов»	2	2,3
	<i>Практическая работа</i> Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты мясных полуфабрикатов».	2	
	<i>Практическая работа</i> Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из мяса.	2	
	<i>Практическая работа</i> Решение задач по определению отходов при механической кулинарной обработке мяса.	2	
	<i>Практическая работа</i> Решение производственных ситуаций.	2	
	<i>Практическая работа</i> Составление технико-технологических карт.	2	
	<i>Лабораторная работа № 7 по теме</i> «Приготовление блюд из отварного мяса. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 8 по теме</i> «Приготовление блюд из жареного мяса. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 9 по теме</i> «Приготовление блюд из тушеного мяса. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 10 по теме</i> «Приготовление блюд из запеченного мяса. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 10 по теме</i> «Приготовление блюд из рубленого мяса. Оценка качества».	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	7	3
	Составление технологических схем приготовления «Мясо, штигованное с отварными макаронами»; «Антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром»		
	Подготовка презентации «Поросенок фаршированный», «Полуфабрикаты из мяса и способы их подачи»		
Тема 2.7 Технология	Содержание:	8	1,2

приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	25. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	
	26. Заправка птицы и дичи.	1	
	27. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.	1	
	28. Обработка субпродуктов птицы и дичи.	1	
	29. Приготовление блюд из птицы и дичи.	1	
	30. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	1	
	31. Составление ТТК, решение задач.	1	
	32. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	
	<i>Практическая работа</i> Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из мяса птицы»	2	2,3
	<i>Практическая работа</i> Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты полуфабрикатов из мяса птицы».	2	
	<i>Практическая работа</i> Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из мяса птицы.	2	
	<i>Практическая работа</i> Решение задач по определению отходов при механической кулинарной обработке мяса птицы.	2	
	<i>Лабораторная работа № 11 по теме</i> «Приготовление блюд из отварного мяса птицы. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 12 по теме</i> «Приготовление блюд из жареного мяса птицы. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 13 по теме</i> «Приготовление блюд из тушеного мяса птицы. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторная работа № 14 по теме</i> «Приготовление блюд из рубленого мяса птицы. Оценка качества».	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	8	
	Приготовление презентаций приготовление «Кура фаршированная», «Шницель по-столичному», «котлета по-киевски»		3
Тема 2.8 Технология приготовления супов	Содержание:	14	1,2
	33. Супы. Приготовление бульонов.	1	
	34. Классификация, виды, качественная оценка.	1	
	35. Пессерование овощей для супа	1	
	36. Приготовление заправочных супов: щей, борщей.	1	
	37. Приготовление рассольников, солянок в ассортименте.	1	
	38. Приготовление супов молочных и супов-пюре.	1	
	39. Приготовление прозрачных супов, сладких, холодных.	1	
	40. Приготовление сладких супов	1	
	41. Приготовление холодных супов	1	
	42. Требования к приготовлению супов. Сроки хранения.	1	

	43. Требования к качеству и оформлению супов.	1	
	44. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	
	45. Составление ТТК	1	
	46. Решение задач	1	
	Лабораторная работа № 11 по теме «Приготовление заправочных супов. Оценка качества».	4	2,3
	Лабораторная работа № 12 по теме «Приготовление заправочных супов. Оценка качества».	4	
	Лабораторная работа № 13 по теме «Приготовление молочных супов и суп-пюре. Оценка качества».	4	
	Лабораторная работа № 14 по теме «Приготовление прозрачных супов. Оценка качества».	4	
	Лабораторная работа № 15 по теме «Приготовление сладких и холодных супов. Оценка качества».	4	
	Самостоятельная работа	15	3
	Подготовка докладов на темы: «Виды и приготовление Окрошки»; «Приготовление бульона, фюме, консоме»; Подготовка сообщений по темам: «Способы подачи и оформление первых блюд»; «Санитарный контроль качества готовых первых блюд»; «Последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов»; «Особенности приготовления прозрачных супов»; Составление технологических схем приготовления: «Щи суточные»; «Суп картофельный с рыбными фрикадельками»; «Суп из смеси сухофруктов»; «Суп-пюре из овощей»		
Тема 2.9 Технология приготовления соусов	Содержание:	12	1,2
	47. Соусы. Классификация, виды, группы.	1	
	48. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов	1	
	49. Соусы с мукой	1	
	50. Яично-масляные соусы	1	
	51. Масляные смеси	1	
	52. Соусы на растительном масле	1	
	53. Заправки на растительном масле	1	
	54. Сладкие соусы	1	
	55. Требования к качеству. Сроки хранения.	1	
	56. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	
	57. Составление ТТК	1	2,3
	58. Решение задач.	1	
	Лабораторная работа № 16 по теме «Приготовление соусов с мукой».	4	
	Лабораторная работа № 17 по теме «Приготовление соусов на растительном масле и масляные и яично-масляные смеси».	4	
	Лабораторная работа № 18 по теме «Приготовление сладких соусов».	4	
	Самостоятельная работа	10	3
	Подготовка докладов по теме: «Разновидности соусов, история возникновения»; «Соевый соус, назначение»; «Сладкие соусы»; «Соусы к блюдам из мяса»; «Соусы к блюдам из рыбы»; «Соусы к блюдам из мяса птицы и дичи» «Соусы французской кухни – бешамель, велюте, кардинал. История возникновения» Составление технологических схем приготовления соуса «Голландского»; «Майонез»; «Соус белый основной»; «Соус		

	красный основой», «Соус паровой», «Сладкие соусы», «Из сухофруктов».		
Тема 2.10 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание:	12	1
	59. Виды круп и бобовых используемые для приготовления блюд	1	
	60. Подготовка к варке круп, бобовых	1	
	61. Процессы, происходящие при тепловой обработке	1	
	62. Варка каш	1	
	63. Приготовление блюд из круп.	1	
	64. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	1	
	65. Составление ТТК, решение задач	1	
	66. Варка бобовых. Приготовление блюд из бобовых.	1	
	67. Виды макаронных изделий.	1	
	68. Приготовление теста для макаронных изделий	1	
	69. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	
	70. Требование к качеству. Сроки хранения.	1	
	<i>Практическая работа</i> Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2,3
	<i>Практическая работа</i> Решение задач	2	
	<i>Лабораторная работа № 19 по теме «Приготовление блюд из круп. Оценка качества».</i>	4	
	<i>Лабораторная работа № 20 по теме «Приготовление блюд из бобовых. Оценка качества».</i>	4	
	<i>Лабораторная работа № 21 по теме «Приготовление блюд из макаронных изделий Оценка качества».</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	10	3
	Доклады на темы: «Пищевая ценность зерновых продуктов и макаронных изделий»; Заполнение таблицы: «Процессы, протекающие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий»; «Каша, как повседневное, ритуальное или обрядное блюдо»; «Пудинг» Рефераты на темы: «Кулинарная характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Рис в рационе питания. Разновидности риса»; «История появления макарон»; «Кускус, полента, тортильяс – что это?» Составление технологических схем приготовления: «Каши овсяной с морковью»; «Биточки манные с вареньем»; «Лапшевник с творогом и со сметаной»		
Тема 2.11 Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Содержание:	7	1
	71. Варка яиц	1	
	72. Жареные и запеченные блюда из яиц	1	
	73. Запеченные блюда из яиц	1	
	74. Требования к качеству. Сроки хранения	1	
	75. Составление ТТК, решение задач	1	
	76. Приготовление блюд из творога.	1	
	77. Требования к качеству сроки хранения.	1	
	<i>Практическая работа</i> Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из яиц и творога	2	2,3

	<i>Практическая работа</i> Решение задач	2	3
	<i>Лабораторные работы № 22</i> «Приготовление блюд из яиц. Оценка качества».	4	
	<i>Лабораторные работы № 23</i> «Приготовление блюд из творога. Оценка качества».	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	10	
	Доклады на темы: «Пищевая ценность яиц и творога»; «Дефекты и условия хранения яиц и творога»; «Санитарные требования к тепловой обработке продуктов, используемые для приготовления блюд из творога»; Рефераты на темы: «Яичные блюда» Составление технологических схем приготовления: «Вареники с вишней»; «Сырники из творога со сметаной»; «Омлет с жареным картофелем»		
Тема 2.12 Технология приготовления холодных и горячих блюд и закусок	Содержание:	3	1
	78. Классификация холодных блюд и закусок.	1	
	79. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	1	
	80. Приготовление салатов и винегретов	1	
	<i>Практическая работа</i> Проведение технологических расчетов для приготовления блюд из яиц и творога	2	2,3
	<i>Лабораторные работы № 24</i> «Приготовление салатов и винегретов. Оценка качества».	4	
	<i>Итого 2 курс 120 ч.т, 146 ч. п.р, 68 ч с.р</i>		
	Содержание:	7	1
	1. Приготовление салатных заправок, производных майонеза для приготовления салатов	1	
	2. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	1	
	3. Блюда и закуски из овощей и грибов	1	
	4. Закуски из яиц, сыра, рыбных и нерыбных продуктов	1	
	5. Блюда и закуски из мяса, домашней птицы и пернатой дичи	1	
	6. Горячие закуски	1	
	7. Требования к качеству и оформлению холодных и горячих блюд и закусок	1	
	<i>Лабораторная работа № 25 по теме</i> «Приготовление холодных блюд и закусок. Оценка качества».	4	2,3
	<i>Лабораторная работа № 26 по теме</i> «Приготовление горячих закусок. Оценка качества».	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	15	3
	Доклады на темы: «Значение холодных и горячих блюд и закусок в питании»; «Дефекты и условия хранения холодных и горячих блюд и закусок»; Рефераты на темы: «Салаты», «История оливье», «Винегрет», «Виды бутербродов» Составление технологических схем приготовления: «Бутерброды закрытые с омлетом и зеленью»; «Салат мясной»; «Гарнир для мяса»		
Тема 2.13 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание:	11	1
	8. Приготовление сладких блюд. Свежие фрукты и ягоды.	1	
	9. Приготовление железированных блюд.	1	
	10. Приготовление горячих сладких блюд.	1	
	11. Кулинарная характеристика напитков.		
	12. Классификация напитков и сырь для их приготовления		

	13. Приготовление горячих напитков.	1	
	14. Приготовление холодных напитков.		
	15. Требование к качеству сладких блюд и напитков.	1	
	Лабораторная работа № 19 по теме «Приготовление сладких блюд».	4	2,3
	Лабораторная работа № 20 по теме «Приготовление напитков».	4	
	Самостоятельная работа	15	3
	Доклады на темы: «Желированные блюда»; «Пищевая ценность сладких блюд»; Составление технологических схем приготовления «кисель молочный»; «Компот из плодов»; «Желе из яблок»		
Тема 2. 14 Технология приготовления изделий из теста	Содержание:	7	1
	16. Классификация изделий Характеристика сырья и его подготовка	1	
	17. Виды теста и его использование	1	
	18. Приготовление фаршей и начинок	1	
	19. Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него	1	
	20. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него	1	
	21. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	1	
	22. Требования к качеству изделий из теста	1	
	Лабораторная работа № 19 по теме «Приготовление изделий из дрожжевого теста».	4	2,3
	Лабораторная работа № 20 по теме «Приготовление изделий из бездрожжевого теста».	4	
	Самостоятельная работа	15	3
	Составление технологических схем приготовления «Блинов со сметаной», «Пирожки печеные с яблочным фаршем»		
Итого 22т, 24 п.р, 45 с.р			
МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена		80	
Тема 3.1 Введение в предмет	Содержание	2	1
	1. Основные понятия и содержание предмета.	1	
	2. Значение питания в жизни человека	1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическая работа (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа	5	
	Подготовка презентаций по теме: «История и эволюция питания человека»		
Тема 3.2 Пищевые вещества и их значение на организм	Содержание	8	1
	3. Белки. Функции белка. Пищевая ценность.	1	
	4. Потребность организма в белке.	1	
	5. Жиры. Функции липидов. Пищевая ценность.	1	
	6. Содержание жира в пищевых продуктах.	1	
	7. Углеводы. Свойства углеводов пищи. Пищевая ценность.	1	
	8. Витамины. Витаминизация пищи.	1	
	9. Минеральные вещества. Общие функции. Источник минеральных веществ	1	

	10. Водно-солевой обмен.	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Практическая работа</i>	4	2
	11. Ознакомление с химическим составом продуктов.	1	
	12. Знакомство с физиологическими свойствами и функциями пищевых волокон.	1	
	13. Заполнение таблицы «Виды витаминов».	1	
	14. Заполнение таблицы «Источник минеральных веществ в организме, и их значение».	1	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Самостоятельная работа</i>	5	3
	Подготовка презентаций по темам: «Строение и аминокислотный состав белков»; «Строение и классификация жиров пищи»; «Основные функции углеводов».		
Тема 3.3 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание	4	1
	15. Энергозатраты организма и потребность его в энергии.	1	
	16. Методы исследования затрат энергии и основного обмена.	1	
	17. Пища как источник энергии.	1	
	18. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Практическая работа</i>	4	2
	19. Определение величины основного обмена	1	
	20. Заполнение таблицы коэффициента физической активности	1	
	21. Расчет суточных энергозатрат человека.	1	
	22. Расчет индекса массы тела.	1	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Самостоятельная работа</i>	5	3
Тема 3.4 Физиология пищеварения и усвояемость пищи	Подготовка докладов и сообщений по темам «Основная причина развития ожирения»; «Факторы, влияющие на пищевой обмен».		
	Содержание	4	1
	23. Функции пищеварительной системы.	1	
	24. Органы пищеварительной системы.	1	
	25. Обмен веществ (метаболизм).	1	
	26. Усвояемость пищи. Непереносимость пищи.	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Практическая работа</i>	2	2
	27. Ознакомление с особенностями переваривания основных пищевых веществ	1	
	28. Знакомство с основными вкусами пищи.	1	
Тема 3.5 Пищевая ценность	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Самостоятельная работа (не предусмотрены)</i>		
Тема 3.5 Пищевая ценность	Содержание	4	1

продуктов питания	29. Основные группы пищевых продуктов.	1	
	30. Обогащение пищевых продуктов.	1	
	31. Функциональные продукты.	1	
	32. Генетически модифицированные источники пищи.	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Практическая работа</i>	2	2
	33. Заполнение таблицы «Группа обогащенных пищевых продуктов микроэлементами».	1	
	34. Заполнение таблицы «Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработки».	1	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Самостоятельная работа</i>	5	3
	Подготовка презентации по теме «Влияние генетически модифицированных продуктов на организм».		
Тема 3.6 Рациональное питание. Особенности питания различных групп населения	Содержание	8	1
	35. Рациональное питание. Обоснованные рекомендации по питанию	1	
	36. Болезни, связанные с недостаточным питанием	1	
	37. Правила здорового питания. Структура здорового питания.	1	
	38. Особенности питания различных групп взрослого населения	1	
	39. Особенности питания детей и подростков	1	
	40. Лечебное питание. Задачи и принципы. Характеристика диет.	1	
	41. Лечебно-профилактическое питание.	1	
	42. Особенности технологии диетических блюд, обусловленные требованиями лечебного питания	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Практическая работа:</i>	6	2
	43. Правила составления меню.	1	
	44. Составление меню диетического питания.	1	
	45. Составление индивидуальных рекомендаций по питанию.	1	
	46. Определение энергетической ценности продукта и рациона.	1	
	47. Составление суточного рациона питания человека и расчет энергетической ценности рациона.	1	
	48. Анализ альтернативных представлений о питании.	1	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Самостоятельная работа:</i>	5	3
	Подготовка докладов и сообщений по темам «Мифы и предрассудки в питании», «Модные диеты».		
Тема 3.7 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные	Содержание	8	1
	49. Пищевые инфекционные заболевания.	1	
	50. Острые кишечные заболевания.	1	

заболевания	51. Зоонозы.	1	
	52. Пищевые отравления. Микотоксикозы.	1	
	53. Общие факторы развития пищевых отравлений.	1	
	54. Классификация вредных веществ пищи.	1	
	55. Глистные заболевания.	1	
	56. Профилактика пищевых инфекционных заболеваний и отравлений.	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		3
	<i>Практическая работа</i>	4	
	57. Заполнение таблицы «Пищевые отравления различного происхождения».	1	
	58. Ознакомление с загрязнителями пищевых продуктов.	1	
	59. Изучение влияния условий внешней среды на развитие микроорганизмов.	1	
	60. Анализ требований к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям.	1	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		3
	<i>Самостоятельная работа</i>	5	
	Разработка и оформление правил по предотвращению пищевых инфекций, пищевых отравлений и глистных заболеваний		
Тема 3.9 Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	Содержание	4	1
	61. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
	62. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общего питания	1	
	63. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1	
	64. Способы приготовления и назначения дезинфицирующих средств	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Практическая работа</i>	4	
	65. Анализ требований к территории и размещению поп.	1	
	66. Анализ требований к водоснабжению и канализации.	1	
	67. Анализ требований к микроклимату производственных помещений и условий труда.	1	
	68. Анализ требований к планировке, устройству и содержанию помещений.	1	
	<i>Контрольные работы (не предусмотрены)</i>		
	<i>Самостоятельная работа (не предусмотрены)</i>		
Тема 3.10 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	Содержание	4	1
	69. Транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции	1	
	70. Условия хранения пищевых продуктов	1	
	71. Правила первичной обработки пищевых продуктов	1	
	72. Требования к раздаче и реализации готовых изделий	1	
	<i>Лабораторные работы (не предусмотрены)</i>		2
	<i>Практическая работа</i>	2	
	73. Анализ условий хранения, сроков годности особо скоропортящихся и	1	
	74. скоропортящихся продуктов.	1	

Тема 3.11 Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)		
	Содержание	2	1
	75. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1	
	76. Требования к здоровью, личной гигиены персонала и соблюдение требований безопасности	1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		2
	Практическая работа	2	
	77. Требования к гигиеническому обучению персонала	1	
	78. Улучшение условий труда на производстве.	1	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа	5	3
	Подготовка докладов и сообщений по темам «Вредные привычки и борьба с ними», «Предупреждение опасных заразных заболеваний».		
Тема 3.12 Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на поп	Содержание	2	1
	79. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	1	
	80. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на поп.	1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		2
	Практическая работа (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа	5	3
	Ознакомление с нормативной документацией регламентирующей порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на поп.		
	Итого 50т, 30 пр, 40 ср		
МДК 01.04.Организация технологического процесса в сфере общественного питания		84	
Тема 4. 1. Типы и характеристика предприятий общественного питания	Содержание	6	1
	1. Типы предприятий общественного питания	2	
	2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания	2	
	3. Структура управления предприятием общественного питания	2	
	Практические работы	12	2
	4. Работа с ГОСТ Р 50762-95 «Классификация предприятий общественного питания. Термины и определения»	4	
	5. Работа с НПД по требованиям к архитектурно-планировочным решениям предприятий общественного питания	4	
	6. Определение и обоснование требований по безопасности услуг в предприятиях общественного питания. Расчеты обеспеченности сетью предприятий общественного питания. Презентация предприятий общественного питания различных видов и типов	4	

Тема 4. 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание	6	1
	7. Организация продовольственного снабжения	2	
	8. Организация материально-технического снабжения	2	
	9. Организация складского хозяйства	2	
	Практические работы	14	2
	10.Определение и обоснование выбора источников поступления продукции и товаров	2	
	11.Классификация продукции по различным признакам	2	
	12.Расчет норм запасов продуктов с учетом товарооборота и плана выпуска продукции собственного производства	2	
	13.Составление договоров по реализации коммерческих планов в осуществлении хозяйственной деятельности предприятия	2	
	14.Составление схемы технологического процесса товародвижения	2	
	15.Определение способов приемки товаров по качеству	2	
	16.Составление схем последовательности складских операций	2	
Тема 4. 3. Организация производства на предприятии общественного питания	Содержание	14	1
	17.Общие требования по организации производства	2	
	18.Организация работы овощного цеха	2	
	19.Организация работы мясо-рыбного цеха	2	
	20.Организация работы горячего цеха	2	
	21.Организация работы холодного цеха	2	
	22.Организация работы кондитерского цеха	2	
	23.Организация работы раздаточной	2	
	Практические работы	30	2
	24.Составление алгоритма по рабочим местам и технологическим линиям в различных цехах предприятий общественного питания	4	
	25.Экскурсионное посещение предприятий общественного питания с самостоятельным выполнением отчетов	4	
	26.Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов предприятий общественного питания с учетом норм оснащения	2	
	27.Выполнение эскизов для планировочных решений цехов предприятий общественного питания	4	
	28.Расчеты и обоснования оснащения рабочих мест цехов предприятий общественного питания	2	
	29.Составление схем движения полуфабрикатов и кулинарных изделий в цехах предприятий общественного питания	4	
	30.Разработка примерного ассортимента перерабатываемого сырья и примерной производственной программы цехов предприятий питания	4	
	31.Организация технологического процесса в цехах предприятия	2	
	32.Анализ организации работы производства и труда в цехах	2	
	33.Разработка структуры производства и управления предприятием общественного питания	2	

	Дифференцированный зачет	2	3
	Самостоятельные работы (тематика):	42	3
	Презентации предприятий общественного питания различных типов, видов и форматов питания	10	
	Планировочные решения различных групп помещений	4	
	Классификация услуг предприятий общественного питания	4	
	Выполнение реферата на тему: «Дизайн, интерьер предприятий питания»	12	
	Подготовить доклад: «Оснащение предприятий общественного питания»	12	
	<i>Итого 26т, 58п, 42с.р</i>		
МДК.01.05 Карвинг		60	
Первичная обработка, нарезка овощей и фруктов.	Содержание	6	1
	1. Вводное занятие	1	
	2. История возникновения	1	
	3. Разновидности карвинга	1	
	4. Выбор инструментов и приспособлений	1	
	5. Требования к материалу для карвинга.	1	
	6. Техника первичной кулинарной обработки овощей	1	
	Практическая работа	4	2,3
	Первичная обработка и нарезка овощей	2	
	Первичная обработка и нарезка фруктов	2	
	Самостоятельная работа	8	3
	Подготовка докладов на темы: История карвинга, Европейский карвинг, Домашний карвинг, Детский карвинг, Создание надписей, Инструменты для карвинга. Создание презентаций по темам: Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда. Современный европейский карвинг		
Техника вырезания основных и сложных элементов из овощей и фруктов.	Содержание	8	1
	7. Профессиональный инструмент для карвинга.	1	
	8. Техника вырезания основных элементов из овощей.	1	
	9. Техника вырезания основных элементов из фруктов.	1	
	10. Техника вырезания сложных элементов из овощей	1	
	11. Техника вырезания сложных элементов из фруктов.	1	
	12. Основные приемы изготовления украшений.	1	
	13. Основные приемы в составлении композиции из овощей.	1	
	14. Основные приемы в составлении композиции из фруктов.	1	
	Практические занятия	8	2,3
	Отработка навыков техники вырезания.	2	
	Отработка основных приемов изготовления украшений.	2	
	Отработка основных приемов в составлении композиции из овощей.	2	

	Отработка основные приемов в составлении композиции из фруктов.	2	
	Самостоятельная работа	7	3
	Создание презентации по теме «Художественная резка»		
Украшения из овощей, фруктов и ягод	Содержание	2	1
	15. Приемы декорирования блюд и закусок.		
	16. Технология изготовления украшений из овощей, фруктов, ягод.		
	Практические занятия	10	2,3
	Изготовление декоративных деталей по схемам.	2	
	Изготовление украшений из овощей и фруктов.	2	
	Украшения из плодов citrusовых.	2	
	Украшения из косточковых и семечковых плодов.	2	
	Украшения из корнеплодов.	2	
	Украшения из плодовоовощных растений.	2	
	Украшения из шампиньонов, яиц и масла.	2	
	Украшение закусок и салатов.	2	
	Украшение первых и вторых блюд.	2	
	Украшение сладких блюд и напитков.	2	
	Самостоятельная работа	7	3
	Подготовка сообщений «Украшение блюд», «Элементы украшений»		
Кулинарный Арт-дизайн	Содержание	4	1
	17. Техника составления простых композиций из овощей и фруктов.	1	
	18. Техника составления сложных композиций из овощей и фруктов	1	
	19. Технология украшения тарелки, декорирование.	1	
	20. Технология оформления банкетных блюд.	1	
	Практические занятия	8	2,3
	Создание простых композиции декоративного оформления блюд.	2	
	Составление сложных композиций из овощей.	2	
	Составление сложных композиций из фруктов.	2	
	Украшение тарелки, декорирование.	2	
	Самостоятельная работа	8	3
	Создание презентаций по темам: «Кулинарный арт-дизайн блюд и напитков»		
Итого 20т, 40 п.р, 30 с.р			
МДК.01.06 Современные ресторанные технологии		48	
Введение.	Содержание	1	1
	1. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса		
Виды сырья	Содержание	1	1

	2. Кулинарное использование новых видов сырья		
	Практические занятия	4	2
	Анализ кулинарного использования различного вида сырья		
	Самостоятельная работа	4	3
	Подготовка докладов на темы: новые и экзотические виды сырья используемые в кулинарии		
Технологии применяемые для приготовления блюд	Содержание	8	1
	3. Степень готовности кулинарных изделий.	1	
	4. Технология Sous-vide, фудпейринг	1	
	5. Технология Арт-визаж/кулинарный визаж	1	
	6. Фьюжн кулинария	1	
	7. Транширование блюд	1	
	8. Фламбирование блюд	1	
	9. Особенности приготовления и подачи блюд фондю	1	
	10. Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка.	1	
	Самостоятельная работа	6	3
	Создание презентации по теме «Современные технологии, применяемые для приготовления блюд»		
Приготовление блюд ресторанной кухни	Содержание	1	1
	11. Приготовление супов		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	12. Приготовление соусов		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	13. Приготовление блюд из мяса		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	14. Приготовление блюд из мяса и птицы		
	Практические занятия	3	2

	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	15. Приготовление блюд рыбы и морепродуктов		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	16. Приготовление салатов и закусок		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	17. Приготовление закусок для фуршетного стола		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Содержание	1	1
	18. Приготовление десертов		
	Практические занятия	3	2
	Знакомство с видами и особенностями приготовления		
	Составление технологических карт.		
	Составление технологических схем		
	Самостоятельная работа	14	3
	Подготовка проекта по теме «Приготовление блюд ресторанной кухни» Публичное представление проекта		
	Дифференцированный зачет	2	
	<i>Итого 18т, 30 п.р, 24 с.р</i>		
МДК.01.07 Национальная и зарубежная кухня		152	
Введение	Содержание	6	1
	1. Национальная кулинария как часть национальной кухни		
	2. Факторы формирования традиций		
	3. и культуры питания народов мира		
	4. Питание как культ и как основа жизни		

	5. Религиозная история питания		
	6. Европейские стандарты в приготовлении блюд		
	Самостоятельная работа	4	3
	Подготовить доклады по теме Факторы формирования традиций и культуры питания народов мира		
Русская кухня	Содержание	4	1
	7. Исторический путь развития русской кухни		
	8. Старая Русская кухня.		
	9. Традиционная русская кухня		
	10. Классические блюда, технология приготовления.		
	Практическая работа	14	2,3
	Приготовление блюд русской кухни		
	Самостоятельная работа	4	3
Уральская кухня	Подготовить сообщения по теме «Блюда русской кухни», История становления русской кухни		
	Содержание	4	1
	11. Понятие уральская кухня		
	12. Особенности Уральской кухни		
	13. Ассортимент блюд Уральской кухни		
	14. Уральские блюда повседневного стола		
	Практическая работа	8	2,3
	Приготовление блюд уральской кухни		
Татарская кухня	Самостоятельная работа	4	3
	Подготовить доклады по теме «Блюда уральской кухни», История становления уральской кухни		
	Содержание	3	1
	15. Понятие Татарская кухня		
	16. Особенности Татарской кухни		
	17. Ассортимент блюд Татарской кухни		
	Практическая работа	8	2,3
	Приготовление блюд уральской кухни		
Кухня славянских народов	Самостоятельная работа	4	3
	Подготовить доклады по теме «Блюда уральской кухни», История становления уральской кухни		
	Содержание	2	1
	18. Блюда Украинской кухни		
	19. Блюда Белорусской кухни		
	Практическая работа	12	2,3
	Приготовление блюд народов славянской кухни		
	Самостоятельная работа	6	3
	Подготовить сообщений по теме «Блюда славянской кухни», История становления уральской кухни		

Традиционная и современная кавказская национальная кухня	Содержание	4	1
	20. Особенности кавказской кухни		
	21. Блюда Грузинской кухни		
	22. Блюда Армянской кухни		
	23. Блюда Азербайджанской кухни		
	Практическая работа	8	2,3
	Приготовление блюд кавказской кухни		
	Самостоятельная работа	4	3
Кухня прибалтийских народов	Подготовить сообщений по теме «Блюда кавказской кухни»		
	Содержание	2	1
	24. Особенности блюд Латвийской, Литовской, Эстонской кухни		
	25. Ассортимент. Способы подачи		
	Практическая работа	4	2,3
	Приготовление блюд прибалтийской кухни		
Скандинавская кухня	Самостоятельная работа	4	3
	Подготовить докладов по теме «Блюда прибалтийской кухни»,		
	Содержание	4	1
	26. Шведская кухня.		
	27. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	28. Норвежская кухня.		
	29. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическая работа	4	2,3
Кухни народов Средней Азии	Приготовление блюд скандинавской кухни		
	Самостоятельная работа	4	3
	Исследование Финской кухни.		
	Содержание учебного материала	5	1
	30. Узбекская кухня.		
	31. Особенности приготовления и подачи блюд		
	32. Туркменская кухня.		
	33. Казахская кухня.		
	34. Рекомендации по организации питания туристов		
Блюда Восточной кухни	Практическая работа	6	2,3
	Приготовление блюд кухни Средней Азии		
	Самостоятельная работа	4	3
	Исследование Таджикской кухни		
	Содержание	3	1
	35. Японской кухни.		
	36. Особенности приготовления блюд		

	37. Рекомендации по организации питания туристов		
	Содержание	2	1
	38. Особенности Китайской кухни		
	39. Продукты и блюда, не употребляемые в Китайской кухне		
	Содержание	4	1
	40. Корейская кухня. Особенности		
	41. Рекомендации по организации питания туристов		
	Практическая работа	4	2,3
	Приготовление блюд Восточной кухни		
	Самостоятельная работа	20	3
	Подготовить сообщений по теме «Блюда японской кухни»		
	Исследование Индийской кухни		
	Искусство владения палочками, или как «они» это делают		
	Приготовление суши и роллов		
	Специфика кухонной утвари Японской кухни		
Европейская кухня	Содержание	10	1
	42. Кухня Италии		
	43. Отличительные особенности Итальянской кухни		
	44. Итальянская паста		
	Практическая работа	8	2,3
	Приготовление блюд европейской кухни		
	Содержание	3	1
	45. Кухня Франции		
	46. Отличительные особенности французской кухни		
	47. Особенности использования вина для приготовления блюд		
	Практическая работа	8	2
	Приготовление блюд европейской кухни		
	Содержание		
	48. Кухня Германии		
	49. . Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд и напитков Немецкой и Австрийской кухни.		
	Практическая работа	8	2
	Приготовление блюд европейской кухни		
	Содержание	2	1
	50. Кухня Англии		
	51. Продукты и блюда, противоречащие традициям Англичан		
	Практическая работа	8	2,3
	Приготовление блюд европейской кухни		

	Самостоятельная работа	16	3
	Подготовка презентации «История возникновения итальянской пасты»		
	Дифференцированный зачет	1	3
<i>Итого 52т, 100 п.р, 76 с.р</i>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинетов физиологии питания и санитарии, товароведения продовольственных товаров и лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект заданий для выполнения практических работ (по количеству студентов);
- учебно-методический комплекс по темам модуля

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор или интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013
2. Матюхин З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учеб.пособие – М.: Изд. Центр «Академия», 2010
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – «Академия», 2012
4. Монахов Г. М. Кулинарные работы: учебное пособие. М.: изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2013
5. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь. М.: АСАДЕМА 2011
6. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Филиппова Н.М., Оборудование торговых предприятий М.: ИРПО, 2012
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Феникс, 2016
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов – 6-е изд., перераб. и доп. –М.: Академия, 2014
9. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: Учебное пособие для студентов СПО/Л.З. Шильман, –5-е издание.,_М.; «Академия»,2014
19. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И. и др. Экспертиза и качество продовольственных товаров. – Дашков и К., 2008.

Нормативная документация

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.
2. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2
3. ФЗ. О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 5.12.1995
4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000г.
5. ФЗ «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
6. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.
7. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.
8. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.
9. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389.
10. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

11. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
13. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
14. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
15. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
16. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
17. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002
18. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
19. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
20. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Организация труда и управление в общественном питании, М: издательство «Экомос», 2014
2. Бузукова Е.А. Закупки и поставщики: курс управления ассортиментом в рознице. – СПб.: Питер, 2012
3. Денисов Д. «Соусы»; Библиотека шеф-повара, М.: изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2015
4. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2013
5. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2011
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2010 Сборник технологических нормативов.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России.- М., МП «Вика», 2010
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2014
9. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996,1997.
10. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2011
11. Столярова А.С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие.- МИ.: Инфра – М, 2008.
12. Усов В.В. «Рыбная кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2007
13. Усов В.В. «Русская кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2008.
14. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Инфра – М, 2008.
15. WWW.GASTRONOM.RU
16. WWW.TALERKA.RU
17. WWW.INFORVIDEO.RU
18. WWW.GURMAN.RU

Журналы периодических изданий:

1. Журнал «Кухни народов мира»
2. Журнал «Школа гастронома»

3. Журнал «Коллекция гастронома»
4. Журнал «Гастроном»
5. Журнал «Питание и общество»
6. Журнал «Шеф-повар»
7. Торговое оборудование на Урале № 3 (35) март 2009
8. Торговое оборудование на Урале № 2 (66) март 2010
9. Торговое оборудование на Урале (68) март 2011
10. ОТОЛ группа компаний. POS-системы, сентябрь 2009
11. АТОЛ ДАЙДЖЕСТ, 2009. Новинки оборудования.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Определение ассортимента продукции, производимой на предприятии общественного питания. Соблюдение требований нормативной документации Использование нормативных и технологических документов	Наблюдение за выполнением практического задания и участия в деловых играх. Сравнение с эталоном. Контролировать выполнение практических работ Устный опрос
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг	Контролировать выполнение практических работ
ПК 1.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг	Контролировать выполнение практических работ Устный опрос Проверка домашнего задания
ПК 1.4 Контролировать качество выполнения заказа.	Соблюдение нормативно-правовой документации на предприятии общественного питания	Наблюдение за выполнением практических заданий.
ПК 1.5 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного	Соблюдение нормативно-правовой документации на предприятии общественного питания	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных

питания.		практических заданий.
ПК 1.6 Организовывать работу производства предприятия общественного питания	Соблюдение технологической последовательности организации работы производства предприятия общественного питания	Наблюдение за выполнением практических заданий.
ПК 1.7 Осуществлять творческое оформление кулинарных блюд и изделий с применением техники декоративной вырезки	Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 1.8 Применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции	Демонстрация знаний и умений применять современные ресторанные технологии при производстве кулинарной продукции	Соответствие требованиям к качеству продукции и услуг предприятий общественного питания
ПК 1.9 Использовать различные технологии приготовления блюд национальной кухни	Демонстрация знаний и умений использовать различные технологии приготовления блюд национальной кухни	Наблюдение за выполнением практических заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	<i>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	<i>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуациях..	<i>Наблюдения за деятельностью в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	<i>Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	Использует в работе и общении различные современные средства	<i>Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</i>

профессиональной деятельности	коммуникации	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	<i>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– Демонстрирует способность к самоанализу и корректровке собственной деятельности и деятельности членов учебной (профессиональной) группы	<i>Наблюдение за организацией работы в учебной производственной ситуации</i>
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	<i>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</i>