

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ростовский колледж отраслевых технологий

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Введена в действие с

01.09.2024 г.

Номер экземпляра: **1**

Место хранения:

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3г.10 месяцев
на базе **основного общего образования**

Профиль – естественнонаучный

Ростов 2024 г.

Лист утверждения и согласования



УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Т. Н. Кудрявцева.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по профессии

43.01.09 Повар.кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Методическое объединение

Руководитель:

« 09 » 01 2024 г.

Протокол №


подпись

О.А.Семяшкина
Фамилия И.О.

« _ » _____, 202_ г.

Протокол №

подпись

Фамилия И.О.

« _ » _____ 202_ г.

Протокол №

подпись

Фамилия И.О.

Организация – разработчик:
ГПОАУ ЯО Ростовский
колледж отраслевых техно-
логий

Эксперт от работодателя:

Представитель профессионального сообщества:
«Усадьба Плешанова»

А.Н.Вострова

« 10 » 06 2024 г.


Исполнительная должность



подпись


Фамилия И.О.

« _ » _____ 202_ г.

занимаемая должность

подпись

Фамилия И.О.

Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по /профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по /профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Реестр рассылки

№ учтенного экземпляра	Подразделение	Количество копий
1.	Руководитель отделения ППКРС	1
Размещено	Сайт колледжа/ Сведения об образовательной организации /Образование	

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	5-6
2. Общая характеристика образовательной программы	7
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9-12
4.2. Профессиональные компетенции	12-82
4.3. Личностные результаты	83-84
5. Структура образовательной программы	84
5.1. Учебный план	84-86
5.2. Календарный учебный график	86
5.3. Рабочая программа воспитания	87
5.4. Календарный план воспитательной работы	87
6. Условия реализации образовательной программы	87
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	87-108
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	108-111
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	111
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	111
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	112
7. Формирование фондов оценочных средств	112
7.1. Текущий контроль	113
7.2. Промежуточная аттестация	113
7.3. Государственная итоговая аттестация	113
Приложение 1 Учебный план	
Приложение 2 Календарный учебный график	
Приложение 3 Рабочая программа воспитания по профессии	
Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.	
Приложение 5 Программы учебных и практик	
Приложение 6 Оценочные средства по профессии	

1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа (далее – ОП) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана, на основе ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО). ОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОП.

ОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебных и производственных, оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от дата № номер «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии код, наименование»;

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации

по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

– Устав ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий.

– Локальные акты ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП – образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации Повар ,кондитер осваивает общий вид деятельности: Сервис, оказание услуг населению общественное питание и пр.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование основных видов деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования :на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹:

(Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Повар Кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

образного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции ²	Знания, умения ³
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

² Компетенции формулируются как во ФГОС СПО (особое внимание к ОК 06, ОК 11).

³ Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).

		<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;</p> <p>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	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> ; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 <i>профессии (специальности)</i>
		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 деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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 <i>профессии (специальности)</i>
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ; 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 иностранных 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 объяснять 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
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

4.1. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и - производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила проверки веса измерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;

		<ul style="list-style-type: none"> – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке –
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления

		<p>полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,
--	---	--

		<p>стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традици-
--	--	--

		<p>онных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортиро-
--	--	---

		<p>вания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при пор-
--	--	---

		<p>ционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке;

		<ul style="list-style-type: none"> – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготолв-
--	--	--

		<p>ния;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональ-

		<p>ных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-

		<p>кладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару
--	--	---

		<p>изделия из теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе-
--	--	---

		<p>мости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке;
--	--	---

		– техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской

		<p>поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; — разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, — вести расчет с потребителями при
--	--	--

		<p>отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряно-

		<p>сти, приправы, специи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и
--	--	---

		<p>без;</p> <ul style="list-style-type: none"> – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной
--	--	--

		<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска
--	--	---

		<p>на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с ин-

		<p>струкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила без-
--	--	---

		<p>опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других

		<p>кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы
--	--	---

		<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при
--	--	---

		<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные про-

		<p>дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортиро-
--	--	---

		<p>вания</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного вод-
--	--	---

		<p>ного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холод-

		<p>ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с уче-
--	--	--

		<p>том требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинар-
--	--	---

		<p>ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа-

		<p>цию, соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
--	--	---

		<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про-

		<p>дуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед от-
--	--	---

		<p>пуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбиниро-

		<p>вать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полу-
--	--	--

		<p>фабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, тем-
--	--	---

		<p>пература подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и

		<p>готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать

		<p>ароматические вещества;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной
--	--	--

		<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соот-	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

<p>кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>ветствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
---	---	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);

		<ul style="list-style-type: none"> – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженный сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;

		<ul style="list-style-type: none"> – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;

		<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их
--	--	--

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разно-

		<p>образного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; – готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакован-
--	--	---

		ных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами	ЛР 11

эстетической культуры	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями и работодателями к деловым качествам личности	
Проявляющий ответственность за качественную работу	ЛР 13
Использующий воображение, мыслящий творчески и Иницирующий ,новаторские решения	ЛР14
Демонстрирующий развитый художественный вкус, владение методами, моделирования и гармонизации искусственной среды обитания	ЛР15

5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы и объемы промежуточной аттестации;-2 недели
- формы и объемы времени государственной (итоговой) аттестации;-72 часа
- объем каникул по годам обучения.-13 недель

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет __36__ академических часов в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

ОП профессии **Повар. кондитер** предполагает изучение следующих учебных циклов:

-общеобразовательный - О

-общепрофессиональный - ОП;

-профессиональный – П.

и прохождения:

-учебной практики – УП;

-производственной практики – ПП;

-промежуточной аттестации – ПА;

-государственной (итоговой) аттестации - ГИА.

Обязательная часть ОП по циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть 20 % распределена в соответствии с потребностями работодателей.

Часы вариативной части использованы на:

общепрофессиональный цикл – 316 ч., добавлено:

–

профессиональный цикл – 1009 ч., добавлено:

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Индекс дисциплины/ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении 4
1	2	3
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	<i>Приложение 4.1</i>
ОП 02	Основы товароведения продовольственных товаров	<i>Приложение</i>
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<i>Приложение</i>
ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<i>Приложение</i>
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	<i>Приложение</i>
ОП 06	Физическая культура	<i>Приложение</i>
ОП	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<i>Приложение</i>
		<i>Приложение</i>
ОП (В)	Эффективное поведение на рынке труда	<i>Приложение</i>
ОП (В)	Специальный рисунок	<i>Приложение</i>

ОП (В)	Организация обслуживания предприятий общественного питания	<i>Приложение</i>
ОП (В)	Охрана труда	<i>Приложение</i>
ОП (В)	Основы калькуляции и учета	<i>Приложение</i>
ОП11	Деловая культура	<i>Приложение</i>

Учебный план на бумажном носителе представлен в **Приложении 1**, в электронном виде размещен на сетевых информационных ресурсах колледжа.

Актуализация образовательных программ в соответствии с профессиональными стандартами(требованиями работодателя, чемпионатов Профессионалы) и оценочными материалами ДЭ.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебных и производственных практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебных и производственных практики разработаны в соответствии с ФГОС СПО по профессии **Повар, кондитер**, преподавателями колледжа и утверждены заместителем директора.

Перечень рабочих программ по профессии_ 43.01.09 Повар,кондитер

Программы учебных, производственных практик разработаны преподавателями, согласованы с работодателями и утверждены зам. директора .

Перечень программ учебных и производственных практик по профессии

Индекс практики в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении 5
1	2	3
УП 01	Учебная практика по ПМ 01	<i>Приложение 5.1</i>
ПП 01	Производственное обучение по ПМ 01	<i>Приложение</i>
УП 02	Учебная практика по ПМ 02	<i>Приложение</i>
ПП.02	Производственное обучение по ПМ 02	<i>Приложение</i>
УП.03	Учебная практика по ПМ 03	<i>Приложение</i>
ПП.03	Производственное обучение по ПМ 03	<i>Приложение</i>
УП 04	Учебная практика по ПМ 04	<i>Приложение</i>
ПП 04	Производственное обучение по ПМ 04	<i>Приложение</i>
УП 05	Учебная практика по ПМ 05	<i>Приложение</i>
ПП 05	Производственное обучение по ПМ 05	<i>Приложение</i>

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП профессии 43.01.09. **Повар.кондитер**, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания по специальности/профессии _____ представлена в приложении 3.

Личностные и метапредметные результаты формируемые в процессе изучения дисциплин общеобразовательного цикла, входящего в образовательные программы на базе основного общего образования, в соответствии с ФГОС СОО и указаны в рабочих программах дисциплин общеобразовательного цикла.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Кабинет математики
- Кабинет физики
- Кабинет русского языка и литературы
- Кабинет истории
- Кабинет, БЖД, Охраны труда
- Кабинет иностранного языка
- Кабинет социально - экономических дисциплин
- Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Кабинет химии, экологических основ природопользования .биологии. географии.
Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Лаборатория товароведения продовольственных товаров
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
Учебно-производственный участок

Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Место для стрельбы
Актальный зал
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Лаборатории:

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Лаборатория товароведения продовольственных товаров
Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатория питания

Мастерские:

Учебно-производственный участок

Спортивный комплекс⁴

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актальный зал;
и др.

⁴ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

Для реализации ОП по профессии, колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Перечень материально-технического обеспечения:

Оснащение кабинетов

Кабинет « Математики»

Перечисляется основное и вспомогательное оборудование (для каждого кабинета) рабочих мест обучающихся и преподавателя.

№	Наименование оборудования ⁵	Техническое описание ⁶
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Письменный стол типа-3
2	Стул ученический	Стул ученический регулируемый
3	Рабочее место преподавателя	Стол из ламинированной ДСП, кресло офисное
4	Шкаф для хранения наглядных пособий	Шкаф из ламинированного ДСП
5	Доска	Магнитно – меловая, 180x120 см
Дополнительное оборудование		
1	Флипчарт	Магнитно-маркерный, размер 70x100 см
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Сетевой фильтр	1
2	Компьютер	1
3	Принтер	1

⁵ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

⁶ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет « Физика»

№	Наименование оборудования ⁷	Техническое описание ⁸
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	180
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	117
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	1
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	-
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

⁷ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

⁸ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет « Русский язык и литература»

№	Наименование оборудования ⁹	Техническое описание ¹⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	86
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	68
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	телевизор
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	-
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

⁹ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

¹⁰ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет « История»

№	Наименование оборудования ¹¹	Техническое описание ¹²
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	100
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	60
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	1
2	экран, проектор, магнитная доска	Интерактивная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

¹¹ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

¹² Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины, БЖД, Охрана труда»

№	Наименование оборудования ¹³	Техническое описание ¹⁴
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	112
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	90
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Интерактивная доска
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

¹³ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

¹⁴ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет « Иностранного языка»

№	Наименование оборудования ¹⁵	Техническое описание ¹⁶
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	84
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	22
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

¹⁵ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

¹⁶ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Социально - экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования ¹⁷	Техническое описание ¹⁸
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	98
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	52
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

¹⁷ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

¹⁸ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования ¹⁹	Техническое описание ²⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	56
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	84
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

¹⁹ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

²⁰ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Химии, экологии, биологии, географии»

№	Наименование оборудования ²¹	Техническое описание ²²
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	137
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	74
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

²¹ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

²² Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Лаборатория информационных технологий

Наименование оборудования		Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	80
4	программное обеспечение	Microsoft Windows. Интернет, LibreOffice, WPS Office, Мой Офис.
5	видеофильмы по различным темам	40
6	Рабочее место преподавателя: Стол компьютерный –1 шт. Кресло компьютерное - 1 шт. Стол компьютерный-1 Кресло компьютерное -1	Системный блок Intel(R) Core(TM)2 DuoCPU 2.93ГГц, 3.50 ГБ ОЗУ
		Монитор Acer
		Клавиатура Genius
		Принтер Canon LBP 3300
		Сканер EPSON
	Мультимедиапроектор EPSON	
	Рабочие места студентов	Стол ученический-15 Стул ученический-30
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	Интерактивная доска
2	экран, проектор, магнитная доска	Локальная сеть – СКС (структурированная кабельная система)
3	компьютеры по количеству посадочных мест	15
4	профессиональные компьютерные программы	Обработка графической и мультимедийной ин-

		формации
		<p>Обработка растровой графики:</p> <p>GIMP Krita)</p> <p>Обработка векторной графики</p> <p>Inkscape)</p> <p>Обработка звука</p> <p>Audacity)</p> <p>Обработка видео:</p> <p>VSDC Video Editor</p>
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Методические материалы на каждый урок

Кабинет Лаборатория микробиологии .санитарии и гигиены

№	Наименование оборудования ²³	Техническое описание ²⁴
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	77
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	64
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	-
4	профессиональные компьютерные программы	-
	Оборудование	Весы учебные с гирями до 200 гр. – 1 шт. Прибор для получения газов – 1 шт. Ложка для сжигания веществ -11 шт. . Штатив на 10 гнезд- 11 шт. Штатив лабораторный химический- 10 шт. Колба кн-2-100- 10 шт. Палочка стеклянная – 20 шт. . Пробирки 14*120- 55 шт. Пробирки 16*150 – 55 шт.

²³ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

²⁴ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

		Стакан 150 – 10 шт. Зажим пробирочный (металлический) – 10 шт. Микроскоп- 3 шт. . Гербарий «Основные группы растений – 1 шт. Гербарий культурных растений -1 шт. Набор муляжей овощей и фруктов – 4 шт. Комплект плакатов по биологии- 20 шт. 28. Кодоскоп - 1 шт
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

Кабинет Лаборатория товароведения продовольственных товаров

№	Наименование оборудования ²⁵	Техническое описание ²⁶
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	35
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	4
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор

²⁵ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

²⁶ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
	Оборудование	<p>Весы электронные CAS MW150T Измеритель деформации клейковины ИДК-3М 1 - Лабораторная тестомесильная машина У1 ЕТВ -Люминоскоп «Филин» 1 -Магнитная мешалка ARE 1 14 -Мельница зерновая лабораторная ЛЗМ-1 1 - Микроскоп «Микромед-1» вар.1-20 1 16 ---- Овоскоп ПКЯ-10 1 -Прибор «Кварц 21М» 1 - Сахариметр универсальный СУ-4 1 26 -Сушильный шкаф ШС-80-01-СПУ (+200 0С) 1 - Термостат-редуктазник для жирометров«ЛТР-24» Тер-мостат суховоздушный электрический</p>
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

Кабинет Лаборатория товароведения продовольственных товаров

№	Наименование оборудования ²⁷	Техническое описание ²⁸
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	посадочные места по количеству обучающихся	30
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	35
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	4
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	экран, проектор
3	компьютеры по количеству посадочных мест	1
4	профессиональные компьютерные программы	-
	Оборудование	Весы электронные CAS MW150T Измеритель деформации клейковины ИДК-3М 1 - Лабораторная тестомесильная машина У1 ЕТВ -Люминоскоп «Филин» 1 -Магнитная мешалка ARE 1 14 -Мельница зерновая лабораторная ЛЗМ-1 1 - Микроскоп «Микромед-1» вар.1-20 1 16 ---- Овоскоп ПКЯ-10 1 -Прибор «Кварц 21М» 1 - Сахариметр универсальный СУ-4 1 26 -Сушильный шкаф ШС-

²⁷ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

²⁸ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

		80-01-СПУ (+200 0С) 1 - Термостат-редуктазник для жироскопов«ЛТР-24» Тер-мостат сушевоздуш- ный электрический
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам програм- мы

Учебно-производственный участок

№	Наименование оборудования ²⁹	Техническое описание ³⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	посадочные места по количеству обучающихся	15
2	доска учебная	1
3	дидактические пособия	-
4	программное обеспечение	-
5	видеофильмы по различным темам	-
6	рабочее место преподавателя	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)	-
2	экран, проектор, магнитная доска	-
3	компьютеры по количеству посадочных мест	-
4	профессиональные компьютерные программы	-
	Оборудование	Весы электронные CAS MW150T - микроволновка Весы настольные элек- тронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или

²⁹ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы

³⁰ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

		<p> жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофе-машина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. </p> <p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех»</p>
--	--	--

		<p>Рабочее место преподавателя.</p> <p>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные</p> <p>Конвекционная печь</p> <p>Микроволновая печь</p> <p>Подовая печь (для пиццы)</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф холодильный</p> <p>Шкаф морозильный-</p>
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	По всем темам программы

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

«Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кафедра выдачи книг	1
2	стулья	15
3	рабочие столы	15
4	стеллажи и витрины	6
5	каталожные шкафы под периодику, формуляры, мультимедиа носители	2
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	1
2	проектор	1
3	экран	1

«Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
2	стулья	30
3	рабочие столы	15
4	журнальные столы	-
5	кресла для отдыха	-
6	шкафы канцелярские	9
7	флипчарты	-
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	1
2	проектор	1
3	экран	1

«АКТОВЫЙ ЗАЛ»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стулья	85
2	трибуна	1
3	Сцена	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	проектор	1
3	экран	1
4	акустические системы	1
5	звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны)	1
6	осветительная техника	1
7	программные системы конференцсвязи	

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и содержит оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении демонстрационного экзамена и указанные в оценочных материалах по профессии «Повар, кондитер» (или их аналогов). Производственная практика реализуется в организациях профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области общественное питание

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю)

из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Более 25% обучающихся имеют доступ к электронной библиотечной системе «Знани-ум».

Для реализации ОП имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Для каждой дисциплины/модуля разработаны учебно-методические комплексы, содержащие нормативную и обязательную учебную документацию, средства обучения и средства контроля. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). В читальном зале для студентов доступны методические пособия, журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, электронная библиотечная система, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам инвариантной части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

В виртуальной обучающей среде Moodle размещены электронные образовательные ресурсы (ЭОР) по дисциплинам/МДК/практикам. Студентам предоставляется авторизованный доступ к размещенным ЭОР для использования в образовательном процессе.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.³¹

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код	наименование учебной дисциплины
1	Электронно-методический комплекс Повар, кондитер	ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
		ОП 02	Основы товароведения продовольственных товаров
		ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
		ОП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
		ОП 05	Безопасность жизнедеятельности
		ОП 06	Физическая культура
		ОП	Иностранный язык в профессиональной деятельности

³¹ Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

		ОП (В)	Эффективное поведение на рынке труда
		ОП (В)	Специальный рисунок
		ОП (В)	Организация обслуживания предприятий общественного питания
		ОП (В)	Охрана труда
		ОП (В)	Основы калькуляции и учета
		ОП	Деловая культура
		ПМ 01	Приготовление .подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		ПМ02	Приготовление оформление .подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента
		ПМ03	Приготовление .оформление .подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента
		ПМ 04	Приготовление оформление и .подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,десертов.напитков разнообразного ассортимента
		ПМ 05	Приготовление .оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения

практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных

к реальным производственным;

-может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на *любом* курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций

на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются рабочей программой воспитания по специальности/профессии. _____.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации образовательной программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа

руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности _____ (указывается из ФГОС СПО), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности _____ (указывается из ФГОС СПО), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности _____ (указывается из ФГОС СПО), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения

с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии

с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях

по реализации государственной социальной политики».

7. Формирование фондов оценочных средств

В соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

оценка качества освоения образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений,

обучающихся определяются Положением о контроле учебной деятельности студентов очной, очно-заочной, заочной форм обучения.

7.1. Текущий контроль

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по каждой дисциплине и профессиональному модулю созданы и утверждены фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования. Фонды оценочных средств по специальности / профессии представлены в **Приложении 6**.

Формы текущего контроля успеваемости: устный, письменный, тестовый контроль знаний, защита лабораторных и практических работ, экспертная оценка работ, рейтинговая и/или накопительная система оценивания. Оценка качества подготовки студентов осуществляется по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплин и МДК – по 5-ти бальной системе оценивания и оценка освоения компетенций и видов профессиональной деятельности – по бинарной системе.

7.2. Промежуточная аттестация

Формы и процедуры промежуточного контроля успеваемости разрабатывают преподаватели и доводят до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения. Выбор форм проведения промежуточной аттестации зависит от объема часов на изучение дисциплины или МДК и их значимости для освоения компетенций. В качестве основных форм проведения промежуточной аттестации используются – квалификационный экзамен /экзамен по профессиональному модулю, экзамен, дифференцированный зачет, демонстрационный экзамен зачет.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится концентрировано, по завершению семестра или рассредоточено, по завершению изучения МДК или дисциплины, если сессия отсутствует. Количество экзаменов и зачетов в течение учебного года соответствует требованиям ФГОС СПО: экзаменов не более 8, зачетов не более 10.

	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
экзамены					1	4	1	1
зачеты, дифференцированные зачеты	3	7	2	5	5	5	4	3

7.3. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

7.3.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по специальности/профессии. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Программой и Положением о ГИА, утвержденным директором колледжа.

7.3.2. В качестве государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы в форме дипломного проекта/работы и демонстрационный экзамен. Тематика дипломного проекта/работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Программе ГИА профессии.

На подготовку и выполнение дипломного проекта отводится - __2__ недели, защита дипломного проекта проходит в течение __2__ недель, на демонстрационный экзамен отводится _1_ неделя.

7.3.4. Для государственной итоговой аттестации колледжем разрабатываются и ежегодно актуализируются программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, представленных на сайте, уполномоченного оператора.

7.3.5. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ/проектов, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включены в содержание Программы ГИА по специальности / профессии.

Программа утверждена педагогическим советом

Протокол №6 от 09.01.2024 года

Разработчики программы :

Язева Т.Г- мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО Ркот

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
Раздел 5 Условия реализации образовательной деятельности	88
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	94
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	95
Приложения:	97
Программы профессиональных модулей	97
Приложение I.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	97
Приложение I.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	118
Приложение I.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	149
Приложение I.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	168
Приложение I.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	190
Программы учебных дисциплин	214
Приложение II.1. Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	214
Приложение II.2. Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	229
Приложение II.3. Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	241
Приложение II.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	254
Приложение II.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»	265
Приложение II.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»	280
Приложение II.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	
Приложение Программа ГИА	295
Приложение Программа воспитания	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО, программа) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

– .

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ *кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	осваивается

кулинарных изделий разнообразного ассортимента	кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.2. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>

	коллегами, руководством, клиентами.	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.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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.</p> <p>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.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	деятельности	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

4.3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандар-

		<p>тами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых
--	--	---

		<p>продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила проверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании

		<p>нии рыбы, править кухонные ножи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбиниро-

		<p>вать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на ино-
--	--	--

		странном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

		<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;

		<ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске

		<p>продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на ино-
--	--	--

	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>странном языке</p> <p>Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с со-</p>
--	--	--

		<p>блюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов,
--	--	--

		<p>соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с

		<p>учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответ-
--	--	--

		<p>ствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основ-

		<p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных
--	--	--

		<p>изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		<ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней,пельменной, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу
--	--	---

		<p>домашнюю вручную и механизированным способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих
--	--	--

		<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хране-

		<p>ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, ку-
--	--	--

		<p>линарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих
--	--	--

		<p>блюды, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске

		<p>продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, нату-

		<p>ральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные
--	--	---

		<p>изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
--	--	---

		<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для

		<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, без-
--	--	--

		<p>опасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез;

		<ul style="list-style-type: none"> – корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных
--	--	---

		<p>соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разно-
--	--	--

		<p>образного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимо-

		<p>действию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых хо-
--	--	--

		<p>лодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, заку-
--	--	--

		<p>сок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, заку-
--	--	---

		<p>сок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом ти-
--	--	---

		<p>па питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потре-
--	--	--

		<p>бителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать матери-

		<p>алы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования
--	--	--

		<p>ния (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать

		<p>вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных
--	--	--

		<p>сладких блюд, десертов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — правила общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке; — техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации

	<p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пундинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые су-
--	---	---

		<p>хия смеси промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре-
--	--	---

		<p>диентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков

		<p>ков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по без-
--	--	--

		<p>опасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков различного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков различного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков различного ассортимента, в том числе региональных;

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные

		<p>напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков различного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, ин-
--	--	--

		<p>вентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоиз-

		<p>мерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию

		<p>пищевых добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты
--	--	--

		<p>промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		<ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой про-
--	--	---

		<p>дукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;

		<ul style="list-style-type: none"> – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских из-
--	--	--

		<p>делий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать арома-

		<p>тические, красящие вещества;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; – готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГПОАУ ЯО Ркот, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 20 процентов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

2024г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №6 от 09.01.2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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.</p> <p>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.</p>

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>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</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, произ-

	<p>водственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -322

Из них на освоение МДК -70 час

Учебная практика- 108 час и производственная практика – 144 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	70	70	50	-	-	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	108	108	68	-	-	-	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	252			108	144		
	Демонстрационный экзамен	12						
	Всего:	442	178	118	108	144		

1.2. 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 работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		70
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		70
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	4
	В том числе практических занятий.	12

	<i>Практическое занятие 1.</i> Составление заявки на сырье	2
	<i>Практическое занятие 2.</i> Изучение типовой инструкции по охране труда для проведения вводного инструктажа (программа вводного инструктажа)	4
	<i>Практическое занятие 3.</i> Изучение нормативно-технической документации, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.	6
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание	4
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	<i>Практическое занятие 4.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4
	<i>Практическое занятие 5.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
<i>Практическая работа 6.</i> Тренинг по выявлению возможных последствий нарушения санитарии и гигиены при обработке овощей и грибов	2	
Тема 1.3. <i>Организация и техниче-</i>	Содержание	8
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, при-	

<i>ское оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	готовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<i>В том числе практических занятий .</i>	<i>11</i>
<i>Практическое занятие 7.</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	
<i>Практическое занятие 8.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	4	
<i>Практическая работа 9.</i> Изучение правил снятия остатков на рабочем месте; правила утилизации отходов.	3	
<i>Тема 1.4.</i> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	<i>Содержание</i>	4
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полу-	

	фабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<i>В том числе практических занятий.</i>	21
	<i>Практическое занятие 10.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3
	<i>Практическое занятие 11.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	3
	<i>Практическое занятие 12.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	3
	<i>Практическая работа 13.</i> Оформление заявок на склад; Оформление приема продуктов по количеству и качеству	4
	<i>Практическая работа 14.</i> Составление таблицы «Виды, назначение упаковочных материалов и способы хранения сырья и продуктов».	2
	<i>Практическая работа 15.</i> Составление таблиц, конспекта сообщения на тему: «Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов»	2
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2
	<p><i>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных 	

<p>видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>		108
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		108
<p>Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i></p>	<p>Содержание</p>	10
	<p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p>	
	<p>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	
	<p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное</p>	

	охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<i>Содержание</i>	6
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	<i>Содержание</i>	20
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, пани-	

	<p>рованные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p>	
	<p>3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	
	<p><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></p>	<p><i>12</i></p>
	<p><i>Лабораторная работа 3.</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p><i>4</i></p>
	<p><i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</p>	<p><i>4</i></p>
	<p><i>Лабораторная работа 5.</i> Обработка нерыбного водного сырья</p>	<p><i>4</i></p>
<p><i>Тема 2.4</i> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i></p>	<p><i>Содержание</i></p>	
	<p>1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p>	
	<p>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p>	
	<p>3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p>	<p><i>8</i></p>
	<p>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p>	
<p><i>Тема 2.5</i> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i></p>	<p><i>Содержание</i></p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p>	
	<p>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к</p>	<p><i>12</i></p>

	качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	7
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	3
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	4
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	<i>Лабораторная работа 8.</i> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	<i>Лабораторная работа 9.</i> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	<i>Дифференцированный зачет</i>	3

		108ч
<p>Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		
<p>Учебная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика 		108

перед обработкой.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро-

<p>лика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><i>Производственная практика ПМ 01</i> <i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 	<p>144</p>

<p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
<p><i>Всего</i></p>	<p>442</p>

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введение. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введение. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введение. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- 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.: Стандартиформ, 2016. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студенческих .учреждений высшего. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В. П .Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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.
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из 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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>производственной практике;</i> - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при 	

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
по Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

КОМПЛЕКТ

**контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение начального профессионального образования

Ростов

2024 г.

Разработчик:

ГПОАУ ЯО
Ростовский колледж
отраслевых технологий

(место работы)

Мастер п/о

(занимаемая должность)

Т.Г.Язева

(инициалы, фамилия)

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

по специальности начального профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необ-

	ходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объекты оценивания³²	Показатели	Критерии Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p>
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p>

**Формы промежуточной аттестации по освоению
 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1. Дифференцированный зачет для МДК 01.01

ЗАДАНИЕ 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.
2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.
3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.
5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

Задание 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?
а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?
а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.
3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?
а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.
4. Какой корнеплод содержит каротин?
а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.
5. Какой корнеплод содержит бетанин?
а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

Задание 3

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей

Задание 4

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2. 3.
	1. 2. 3.

Задание 5

1. Классификация мяса по видам.

Говядина
птица
свинина
баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков - 14,5-23%,

жира - от 2 до 37,

минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).

витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- a. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- b. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

- 1. Полноценный белок
- 2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

- оссеин
- эластин
- коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- грязные,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые,
- кусковые
- средние.
- крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- 1. сухую корочку,
- 2. цвет - от бледно-розового до красного,
- 3. Консистенцию - плотную, эластичную,
- 4. синий цвет,
- 5. запах несвежего мяса.

Задание 6

- 1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.
- 2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
- 3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

Задание 7

Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ в питании пожилых людей.

Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____
4. К тощим рыбам относят треску, _____

2.2. Дифференцированный зачет МДК 01.02.

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

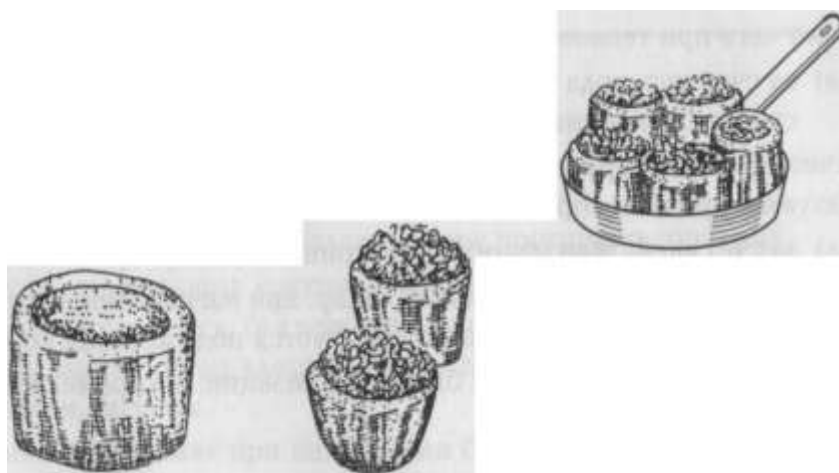
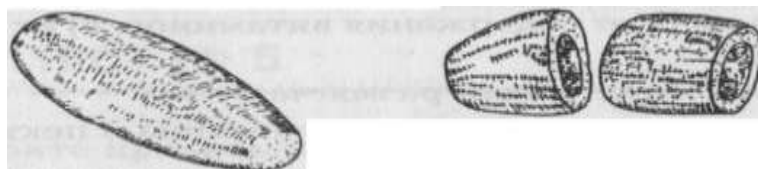
б) для холодных блюд и закусок;

в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



Задание 3

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

Говядина
птица
свинина
баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков - 14,5-23%,
жира - от 2 до 37,
минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- с. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- д. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

- 3. Полноценный белок
- 4. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

оссеин
эластин
коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

порционные,
мелкокусковые,
рубленые,
кусковые
средние.
крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- 3. сухую корочку,
- 4. цвет - от бледно-розового до красного,
- 3. Консистенцию - плотную, эластичную,
- 4. синий цвет,
- 5. запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

размораживание,
обмывание,
обсушивание,
кулинарная разделка и обвалка,
зачистка и сортировка мяса,
приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

деление куски
дуление на части

деление на отруба,
обвалка отрубов,
жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

отруба,
крупнокусковые части,
мелкокусковые части,
лопаточную часть,
шейную часть,
грудинку,
спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:

наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°C. б) 15-23°C. в) 7-8 °C. г) 54-55 °C.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.

2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

лопаточную часть,
корейку,
грудинку,
шейную часть,
тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

белки,
минеральные вещества,
жиры,
экстрактивные вещества,
витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

степная,
боровая,
болотная,
водоплавающая.

Задание 5

1 Тушки птицы заправляют:

в три нитки,
"в кармашек",
в одну нитку,
в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

- нарезка (1)
- отбивание (2)
- подрезание сухожилий (3)
- панирование (4)
- шпигование (5)
- маринование (6)
- поедание
- выбрасывание

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают
а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

5. Укажите бифштекс – это:

- 1. крупнокусковой п/ф
- 2. мелкокусковой п/ф
- 3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

- не панируют
- панируют
- обрезают

7. Размер бифстроганов?

- брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
- порционные куски толщиной 1,5-2 см,
- брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее
-
5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,
-
6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе,
-

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют
-
2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделяют на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.
5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы
-
6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
-

7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?
-
2. Как подразделяется рыба по размерам?
-
3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
-
4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

----- 5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом °С.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

2.2 Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

Задание № 1

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете произвести разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.

2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 7

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	ПК1.1.-ПК1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	ПК1.1 - ПК 1.4 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Размораживать мороженую потрошенную и непотрошенную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,).	ПК1.1- ПК 1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4

Зада ние	формы		да- № 8
	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	ПК1.2 – ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4	
	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК5	

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 9

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 10.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 11

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 12

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Оценка по учебной практике выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненными обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Учебная практика

2.3 Задания для экзамена

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
3. Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
3. Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьих).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 1

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Порядок оказания услуг.
3. Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатица, кабан).

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жареное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы в ножку.

Билет №19

1. Заправка птицы в кармашек.

2. Подготовка овощей к фаршированию.

3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Билет № 20

1. Виды рыб осетровых, лососевых.

2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)

3. Требования к пекарю.

Билет № 21

1. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).

2. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.

3. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).

2. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).

3. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).

3. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).

2. Обработка и характеристика мяса птицы

3. Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.

2. Обработка луковых, все формы нарезки.

3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.

2. Заправка птицы в одну нитку.

3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).

2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.

3. Требования к кулинару мучных изделий.

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).

3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Требования к кондитеру.

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы, рубцы).

3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ – *выполнение тестовых заданий*.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5;
3 1-3 5; У 1 - У 3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК К)

Инструкции для выполнения

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

Задание № 1

1. Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленные -Полтавские» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские».

2. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри» **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

11оследовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении полуфабриката: «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению .полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращат ься с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;

- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____

Мастер производственного обучения _____

Задание № 2

1. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции. Рассчитать полуфабрикат на 4 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Галантин из рыбы».

3. Рассчитать - сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно приготовить из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

Условия выполнения задания: (**но шаблону задания №1**).Задание № 3

При готовить полуфабрикат «Треска (непластованная кусками) фаршированная» 2 порции (колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико ~ технологическую карту.

1. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций н\ф «Треска (непластованная кусками) фаршированная».
 2. Рассчитать - сколько порций антрекота весом 110 г нетто можно приготовить из туши говядины 2 категории? Вес туши 140 кг.
- Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 4

1. Приготовить полуфабрикат «Филе из рыбы (судак) фаршированное» 2 порции (но колонке №2). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико - технологическую карту.
 2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Филе из рыбы (судак) фаршированное».
 3. Рассчитать - сколько порций бефстроганова можно приготовить из 70 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?
- Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 5

1. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции (из трески, по колонке №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую карту.
 2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций н\ф «Зразы «Донские».
 3. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошею 2 категории?
- Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 6

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой!» 2 порции (судак, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.
 2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Рыба жареная с зеленым маслом».
 3. Рассчитать - сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 80 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 2 сорта?
- Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 7

- 1 • Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции (треска, колонка №2). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций и оформить технико -технологическую карту.
 2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Зразы рыбные рубленые».
 3. Рассчитать - сколько порций эскалопа можно приготовить из 80 кг свинины мясной по колонке № 2.
- Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Тельное из рыбы»,
3. Рассчитать - сколько порций котлет натуральных с косточкой можно приготовить из 85 кг свинины обрезной по колонке № 1?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 9

1. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2 порции (треска, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рулет из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций котлет отбивных с косточкой можно приготовить из 70 кг свинины мясной по колонке № 1?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 10

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции (свинина - корейка), колонка №II. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлета натуральная» (свинина потушная мясная).
3. Рассчитать вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских по колонке № 1,

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 11

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции (свинина - корейка), колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Котлета отбивная» (свинина потушная обрезная).
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 12

1. Приготовить полуфабрикат: «Мясо шпигованное» 2 порции (говядина, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Мясо шпигованное» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке № 2. Поступил лещ среднего размера. Произвести расчет для приготовления 38 порций полуфабриката.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 13

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции (говядина, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Зразы отбивные» (говядина 1 категории, потушное)

3. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке № 1 из 3 кг крупного иерас деланного сома? Какое количество хлеба потребуется?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 14

1. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции (говядина, колонка №11.

Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Бифштекс рубленый» (говядина 1 категории, потушиос).

3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припускапия (выход готового ЮОг).

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 15

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции (колонка №1. треска потрошенная, обезглавленная, свежая). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Тельнос из рыбы».

3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припускапия (выход готового блюда ЮОг).

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 16

1. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом»

2 порции (говядина, колонка №2), Рассчитать полуфабрикат на 2 и 50 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 50 порций п\ф «Голубцы с мясом и рисом» (говядина 1 категории, потушное).

3. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке севрюги крупного размера массой брутто 48кг. для варки звенья ми с кожей без хрящей.

Задание № 17

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты натуральные из филе птицы» 2 порции (курица, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Котлеты натуральные из филе птицы» .

3. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 18

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 2 порции (курица, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 18 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 18 порций п\ф «Котлеты по-киевски» .
3. Рассчитать количество порций котлет полт авских из 67 кг говядины 1 категории (колонка №1).

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 19

1. 1 Приготовить полуфабрикат: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» 2порции . Рассчитать полуфабрикат на 2 и 23 порции и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 23 порции п\ф «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» .
3. Рассчитать количество отходов и потерь при обработке 48 кг морского гребешка

Задание № 20

1. Приготовить полуфабрикат: «Кнели из кур с рисом» 2гюрции . Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порции и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порции п\ф «Кнели из кур с рисом» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 50 порций п олуфабриката для жаренья (выход готового блюда -100г.)

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 21

1. Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2порции , Рассчитать п олуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Ножка куриная фаршированная» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 39 порций п олуфабриката для при пускания (выход готового блюда -75г.)

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 22

1. Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции (колонка №0. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформи ть технико - те хнологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф « Перец, фаршированный овощами и рисом»
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получи ть 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УУСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 22

Время выполнения каждого задания: 2 ч.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для иач. проф. образования /Н.А.Анфимова. - 7-е изд. стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование на предприятиях общественного питания и торговли. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012.;
3. Качурина Т.А.Приготовлене блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений нач. проф. образования /Т.А.Качурииа-М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
5. Самородова И.П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Пратикум -М.: Академия,2018.
6. Самородова И.П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. —М.: Академия,2018.
7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2014 г. - 718с.

Журналы: « Питание и общество»; «Школа гастронома»; «Гастроном ь»; электронные ресурсы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Освоение профессиональных компетенций

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция Освоена			Не освоена
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<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"> - 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); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, 	<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>			

<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</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"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - 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); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; 	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК О.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья</p>				

- корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом месте, правильная (обязательная) дегустация в приточной зоне приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции,

ПК 1.4.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий и з мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в 		

	<p>информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 		
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 		
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 		
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; — оптимальность планирования профессиональной деятельности. 		
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; — толерантность поведения в рабочем коллективе. 		

культурного контекста.			
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	— понимание значимости своей профессии.		
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.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.		
ОК.10 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;		

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Группа _____

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка результатов промежуточной аттестации элементов модуля			Оценка результата итоговой аттестации Э квал											Заключение об освоении в/д					
		МДК	УП	ПП		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6		ОК 7	ОК 9	ОК 10		

Итого:

«5»	чел.	%
«4»	чел.	%
«3»	чел.	%
«2»	чел.	%

Дата проведения экзамена

Председатель экзаменационной комиссии _____ /
 ии (подпись) (расшифровка подписи)

Члены экзаменационной комиссии _____ /
 (подпись) (расшифровка подписи)

МП _____ /
 (подпись) (расшифровка подписи)

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2024г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №6 от 09.01.2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>

1.1.2.

		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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 деятельности и	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.

	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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>

	<p>чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 592 ч.

Из них на освоение МДК – 172 ч.

на практики учебную 156 ч. и производственную – 264 ч.

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ³³
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42	42	20	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	23	23	13	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6	6	2	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	27	27	18	-	-	

³³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

ОК 1-7, 9,10	бобовых и макаронных изделий различного ассортимента						
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента	20	20	12	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента	22	22	15	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента	32	32	20	-	-	
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	420			156	264	-
	Всего:	592	172	100	156	264	-

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 работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		42
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	5
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации 	3

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	1
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	8
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, ку-	Содержание	6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, ку-	

ливарных изделий, закусок	хонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	13
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	3	
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	4	
Дифференцированный зачет	4	
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		15
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		

7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		23
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		23
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2
	<p>1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров</p> <p>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</p> <p>2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос</p>	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	4
	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам</p>	
	<p>2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса</p>	
<p>3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями</p>		

	4. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	2
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре ,молочных, сладких разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	2
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	

	<p>2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	3
самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	-
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		6
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6
Тема 3.1.	Содержание	1

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-	Содержание	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1

усов на сливках	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	1
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		-
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		27
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		27
Тема 4.1.	Содержание	5

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных и практических занятий	12
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	
Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4	
Тема 4.2. Приготовление, подго-	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	5

товка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных занятий	4
Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным		-

<p>преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		20
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	4
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	

	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практические занятия	6
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	6
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	4
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Тре-	

	бования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		-
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		22
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		22
Тема 6.1.	Содержание	2

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа 	
<p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования 	5

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	15
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	5
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	5
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	5
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		-
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		32
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	1
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов 	

	диентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	6
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	11
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6

	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	5
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	5
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	5
	Дифференцированный зачет	3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	-

<p>преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Из- 	<p>156</p>

менение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

<p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продук- 	<p>264</p>

<p>ции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Всего	592

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
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. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

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

3.2.2. Электронные издания:

1. 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.
2. 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.
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

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

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации – стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	

КОМПЛЕКТ

**контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования

Ростов 2024

Разработчик:

Язева Т.Г

мастер п/о

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 02 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	Дифференцированный зачет
МДК. 02.02	Дифференцированный зачет
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 02 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинар-**

ных изделий, закусок разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>

<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
---	---

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;</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..</p>
<p>ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Проверяемые результаты обучения:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимоза-

меняемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Контрольные вопросы по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Вопросы для текущего контроля

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталонные ответы

1. Ответ: Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. Ответ: Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе

должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75°С, холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.

4. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющих в продаже в течение всего времени работы.

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2. Универсальные приводы, хлебoreзки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3.в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

2.в).

3. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

4.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

Перечень вопросов

практических заданий для проведения дифференцированного зачета по

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицепогольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицепогольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5. производить отпуск готовой кулинарной продукции
6. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 2.1 -3.5

Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
 - А) повышают калорийность
 - Б) придают цвет
 - В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
 - А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
 - В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют
 - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
 - Б) сокращения продолжительности варки
 - В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
 - А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
 - Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
 - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

- А) соломка
- Б) шашки
- В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

- А) пассерование
- Б) варка
- В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

- А) варка
- Б) бланширование
- В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

- А) составом мясных продуктов
- Б) подачей
- В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

- А) 40...50⁰С
- Б) 70...75⁰С
- В) 80.....85⁰С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

- А) до кислотосодержащих продуктов
- Б) после кислотосодержащих продуктов
- В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

- А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
- Б) хранение концентрированного бульона
- В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре

- Б) белая мучная жировая пассеровка
- В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

- А) томатный
- Б) грибной
- В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов
- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
 - Б) сметана, бульон, растительное масло
 - В) сливки, сметана, уксус
 - Г) растительное масло, уксус
 - Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

- А) заправки, маринады, сливки
- Б) майонез, маринады, заправки
- В) красный, майонез, молочный
- Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

- А) до 2 ч
- Б) 4 ч
- В) 1 ч
- Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

- А) Это ускоряет процесс приготовления
- Б) способствует приготовлению крупы
- В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				

Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? _____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы...	1. Замачивают
2. Бобовые перед варкой....	2. Отделяют мякоть от костей
3. У печени снимают....	3. Просеивают
4. Крупу перед варкой....	4. Промывают
5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре	5. Протирают
	6. Пленку
	7. Верхний слой
	8. Пассеруют
	9. Очистить от грязи и песка
	10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	1-...
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	2-...
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	3-...
		4-...
		5-...

6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	6-...
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	7-....
8. Как подготовить крахмал для заправки супа?	8. Из кожицы, сердцевины	8-...
9. Когда вводят крахмал в суп?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	9-...
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	10. Развести охлажденным отваром	10-...
	11. В конце варки	
	12. В начале варки.	

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2

Вариант 1

1. Корнеплод -

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

- а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

а) репчатого лука; б) белокачанной капусты; в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокачанную капусту нарезают

а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

а) на пару; б) в воде.

23. *Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:*
а) горячим; б) теплым; в) остывшим.
24. *Для варки в молоке, картофель нарезают*
а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.
25. *При температуре 170-180° С овощи жарят*
а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.
26. *Для жарки из отварного, картофель нарезают*
а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.
27. *Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?*
а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.
28. *Картофельные зразы*
а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.
29. *Не добавляют манную крупу в котлеты*
а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.
30. *При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму*
а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.
31. *Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?*
а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.
32. *Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся*
а) при припускании; б) при варке.
33. *Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?*
а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.
34. *Температура отпуска горячих овощных блюд –*
а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.
35. *Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня*
а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. *Корнеплод –*

- а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. *Брокколи – овощ*

- а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. **Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.**

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

- а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) калибровка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) очистка. |

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

- а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

- а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для фаршей, крупяных супов; |
| 2) полукольца; | б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; |
| 3) крошка; | в) для соусов, супов; |
| 4) дольки; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

18. Ромбиками нарезают

- | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|
| а) соленые огурцы; | б) свежие огурцы; | в) кабачки. |
|--------------------|-------------------|-------------|

19. Перезрелые помидоры используют

- | | | |
|----------------------|------------------------------|-----------------|
| а) для фарширования; | б) для приготовления соусов; | в) для салатов. |
|----------------------|------------------------------|-----------------|

20. В воде хранят

- | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------|
| а) очищенный картофель; | б) очищенную свеклу; | в) зелень укропа. |
|-------------------------|----------------------|-------------------|

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- | | |
|------------------------|------------------------|
| а) с закрытой крышкой; | б) с открытой крышкой. |
|------------------------|------------------------|

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- | | |
|-----------------------------------|--|
| а) варить при низкой температуре; | б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой. |
|-----------------------------------|--|

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

- | | | |
|---------------|----------------|--------------|
| а) в кипящую; | б) в холодную; | в) в теплую. |
|---------------|----------------|--------------|

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| а) картофель протерли горячим; | б) картофель протерли холодным; | в) добавили холодное молоко. |
|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

- | | | |
|--------------|----------------|--------------|
| а) соломкой; | б) брусочками; | в) стружкой. |
|--------------|----------------|--------------|

26. При температуре 250-280° С овощи

- | | | |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|
| а) жарят основным способом; | б) жарят во фритюре; | в) запекают в жарочном шкафу. |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| а) не добавили мучную пассеровку; | б) не добавили сахар, соль; | в) не добавили уксус. |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- | | | |
|-----------|-------------|-----------|
| а) зразы; | б) котлеты; | в) рулет. |
|-----------|-------------|-----------|

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

- | | | | |
|--------------|--------------|-------------|-------------|
| а) дольками; | б) соломкой; | в) крошкой; | г) шашками. |
|--------------|--------------|-------------|-------------|

30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

4. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280° С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

31. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

32. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов;

б) не более 30 минут;

в) не более 2 часов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

- Критерии оценок тестовой работы –**
39-41 – отметка «Отлично»
33-38 – отметка «Хорошо»
29-32 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу
3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают:

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

7. Дайте определение: Приваром называют

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят
на воде и бульоне _____
на молоке _____
10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются друг от друга?

Эталон ответов

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши.

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:
1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают
3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию
2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? **При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.**
3. Назовите: Какие крупы не промывают?
Дробленные и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.
4. По густоте каши различают:
Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)
5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55°C-70°C и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: **Подбор необходимой по объёму посуды**
подготовка крупы → **доведение жидкости до кипения** → **введение соли, сахара**
введение крупы → **варка до загустения** → **упревание** → **введение сливочного масла** → **культура подачи**

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне:

рассыпчатые, вязкие, жидкие

на молоке: **вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока**

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5. доводят до готовности в жарочном шкафу

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются друг от друга?

Каша пшённая рассыпчатая.

Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тестовые задания №2

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с..а.. дном, объём которой ..б.. .

2. Соль и сахар кладут в котел до..в..из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в..г..жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши..д.., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ..е..и оставляют для ..ж.. .

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки.

В основном ..з.. продолжается 1,5-2 часа.

4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть

..и.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают..к., минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ..л., молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее..М.. в ..н.. жидкость при помешивании.

Эталон

А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г – кипящую;

Д – выравнивают; Е – 90°С - 100°С; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – непрерывной тонкой струей; Н – кипящую.

Задание № 3 Заполнить таблицу:

Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с
Рассыпчатая			
Вязкая			

Эталон ответов к заданию №3

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме <i>гречневой, перловой, ячневой, овсяной</i>	<i>Молоко</i> <i>Смесь воды с молоком</i>	Отпускают как самостоятельное блюдо с <i>сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом</i>
Рассыпчатая	<i>Кроме ячневой овсяной, манной</i>	<i>Вода, бульон, смесь воды с молоком</i>	<i>Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир</i>
Вязкая	<i>Используют все крупы</i>	<i>Вода, молоко, молоко с добавлением воды</i>	»»»»»

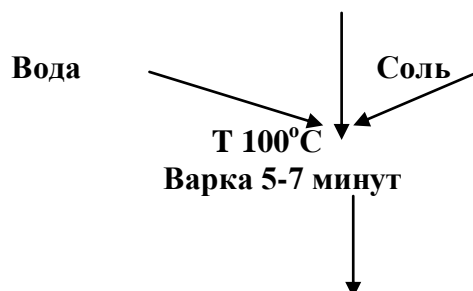
Задание №4

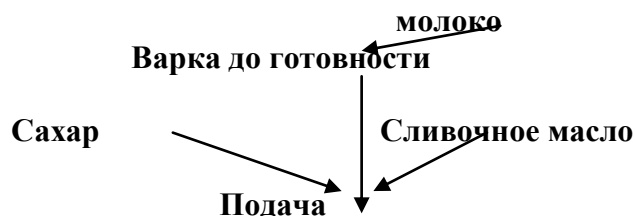
Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

Эталон ответа к заданию №4

Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши

Рис





Тестовое задание № 5

по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?
 - а) гречневая
 - б) пшеничная
 - в) манная
2. Какую кашу называют «размазня»?
 - а) вязкая
 - б) жидкая
 - в) рассыпчатая
3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?
 - а) манную
 - б) рисовую
 - в) гречневую
4. Какие каши называют крутыми?
 - а) жидкие
 - б) вязкие
 - в) рассыпчатые
5. Из какой крупы готовят плов?
 - а) пшеничная
 - б) рисовая
 - в) пшенная
6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?
 - а) жидкая
 - б) вязкая
 - в) рассыпчатая
7. Для промывания 1кг крупы берут?
 - а) 7-8л воды
 - б) 4-5л воды
 - в) 2-3 л воды
8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?
 - а) промывают
 - б) обжаривают
 - в) отваривают
9. Температура подачи каши?

а) 10-14°C	б) 100-110°C	в) 65-75°C
------------	--------------	------------
10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?
 - а) приваром
 - б) упеком
 - в) припеком

Эталон ответов к тестовому заданию № 5

1-в; 2-а; 3-а; 4-в;5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в;10-а

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание №6

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой
 - А) холодная
 - Б) теплая
 - В) горячая
2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.
 - А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли
 - Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли
 - В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли
3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой
 - А) рисовая
 - Б) манная
 - В) перловая
 - Г) пшеничная
4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.
 - А) гречневая крупа
 - Б) сахар
 - В) соль
 - Г) жир
 - Д) лавровый лист
5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.
 - А) 90°C
 - Б) 100°C
 - В) 150°C
6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке
 - А) рисовая
 - Б) гречневая
 - В) манная
7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп
 - А) крахмал
 - Б) глюкоза
 - В) клетчатка
8. Укажите причину размягчения крупы при варке
 - А) высокая температура воды при варке
 - Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
 - В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется
9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке
 1. ошпаривают кипятком а)
 2. перебирают б)

3. моют теплой водой в)
10. Укажите цель ошпаривания пшеничной крупы.
 А) для размягчения
 Б) для удаления горечи
 В) для промывания
11. Укажите правила варки каш:
 А) _____
 Б) _____
 В) _____
 Г) _____
 Д) _____
 Е) _____
12. Установите соответствие между колонками с помощью цифр:
- | | | |
|-----|----------------|---------------------|
| 4. | творог | |
| 5. | гречневая каша | а) котлеты, биточки |
| 6. | рисовая каша | |
| 7. | изюм | |
| 8. | курага | б) запеканка |
| 9. | сметана | |
| 10. | сухари | в) крупеник |
| 11. | манная каша | |

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Эталон ответа к заданию №6
Проверь себя (тест)

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
ответы	А,Б Рисовая Перловая Пшеница	А	А, В	А,В,Г	А	В	А, В	В	А) перебирают Б) моют теплой водой В) ошпаривают	Б	А) 3,7,8,7 Б) 8,4,5,6 3,4,5,6 В) 2,1,6

1. Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объём которой измерен.

2. Соль и сахар кладут в котел до засыпания крупы из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90°С – 100°С и оставляют для упревания.

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.

4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают 5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящую жидкость при помешивании.

Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°C во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

Эталон ответа к заданию №7

Тема: «Блюда из бобовых»

1. Перечислите, что относят к бобовым?

Горох, фасоль, бобы, нут, чечевица

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

Бобовые – источник белковых протеинов, углеводов, в т. ч. клетчатки, витаминов гр В

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

Перебирают — промывают в холодной воде замачивают в холодной (t-10°C-12°C) воде на 1-2 часа или 5-8 часов (большое количество жестких бобовых)

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

4.1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объем жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны _____ отваривают _____ -

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) _____ ингредиенты:

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог _____ протирают-

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные					
Запеченные					

Эталон ответов к тестовому заданию №8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

Виды макаронных изделий:

Трубчатые - макароны, рожки, перья.

Нитеобразные – вермишель.

Лентообразные – лапша.

Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1 кг	1 кг
Объём жидкости, л	5 – 6 л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50 г	30 г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макаронны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

В горячей воде зерна крахмала, которые содержатся в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клеястера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макаронны отварные с овощами»

Макаронны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) → пассеруют с жиром → добавляют шинкованный репчатый лук → пассеруют → в конце добавляют томатное пюре → подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами и зеленым прогретым горошком → (кипятят 5-7 мин) → при подаче посыпают зеленью. →

6. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают → мешивают с сырыми яйцами → заправляют по вкусу солью и сахаром → лапшу варят несливным способом → охлаждают до 60°C → соединяют с творогом → массу перемешивают → выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму → поверхность выравнивают → смазывают сметаной → запекают в жарочном шкафу → слегка охлаждают и подают со сметаной. →

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные	Внешний	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
------------	---------	--------------	------	-------	------

изделия	вид				
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макаронны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Критерии оценки результатов работы учащегося:

- уровень освоения учащимся учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,
- сформированность общеучебных умений,
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,
- умение аргументировать ответ,
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Тестовые задания №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макаронны с жиром или сметаной			
Макаронны с сыром, или творогом			
Макаронны с томатом			
Макаронны отварные с овощами			
Макаронник			
Макаронны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макаронны, яйца, молоко, соль, масло. _____

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид _____
Цвет _____
Вкус _____
Консистенция _____

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш _____
Блюда из макаронных изделий _____
Блюда из бобовых _____
Рассыпчатые каши _____

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:
«Каша используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов тестовых заданий №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

Сливной, не сливной

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.

2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сы-	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-	Используют как гарнир

ром, или творогом		6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	или самостоятельное блюда.
Макаронны с томатом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макаронны отварные с овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук, морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронны запечённые с сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник с творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

5 Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло.
Макаронник.

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макаронны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при t- 70°С -75°С – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: **зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.**

Цвет: **белый**

Вкус: *в меру солёный, без посторонних привкусов*

Консистенция: *рассыпчатая*

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

t- 70°C -75°C

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа**

Блюда из бобовых: **2 часа**

Рассыпчатые каши: **6 часов**

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций бигачиков манных.

Работа со сборником рецептур блюд

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

Работа со сборником рецептур блюд

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каша используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;
2. Повышают калорийность;
3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);
Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

ТЕСТ

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

3. Как определяется качество яиц?

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?
 9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?
 10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:
 а) ингредиенты: _____
 б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком* —»

Эталон ответов к ТЕСТУ

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?
Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В₂ В₁, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

Куриные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм; Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для

		прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль тщательно перемешивают вводят сливочное масло не прерывно помещивают варят до лёгкого загустения отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1. Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни: *разогревают* _____ *сковороду*

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект	Причины
Белые пятна на поверхности желтка	_____
Вздутие белка	_____

4. Назовите правила приготовления омлетов.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета: *приготавливают* _____ *омлетную* _____ *массу* _____

7. Чем отличается драчена от омлетов?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Эталон ответов к тесту №2

1. Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром); яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни: разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца → посыпают солью → жарят до загустения белка.

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект

Белые пятна на поверхности желтка
Вздутие белка

Причины

Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех местах образуются светлые пятна, так как соль понижает температуру его свертывания.

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу → яичные продукты соединяют с молоком и солью хорошо вымешивают → слегка взбивают → наливают на разогретую с маслом сковороду → доводят до готовности.

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение: 80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80

Ответ: 200грамм меланжа

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

Решение: 20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций X 20гр

Ответ: 800 грамм порошка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1. Каково значение в питании блюд из творога?

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирающую машину?

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: *приготавливают творожную массу —*

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и? _____

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Блюдо 2

Блюдо 3

Творог

Творог

Творог

Мука

Мука

Мука

Сахар

Сахар

Сахар

Яйца

Яйца

Яйца

Сметана

Сметана

Сметана

Масло сливочное

—

Маргарин

Вода

—

—

Блюдо _____

Блюдо _____

Блюдо _____

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Эталон ответов к тесту №3

1. Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог ~~творог~~ протирают через сито или пропускают через протирочную машину для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру ванилин иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготавливают творожную массу соединяют с сырыми яйцами сахаром → солью пшеничной мукой перемешивают до однородной массы раскатывают в пласт толщиной 10мм нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.

Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.**9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.**

Блюдо 1

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Масло сливочное
Вода

Блюдо **Вареники**

Блюдо 2

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана

Блюдо **Сырники**

Блюдо 3

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Маргарин

Блюдо **Запеканка**

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса 12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13. Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло – сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинки внутри

	трещин.				
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой.	На разрезе – белый или желтый	Кисло - сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинки внутри
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой	На разрезе – белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами.

Тест по теме:

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

- 1)..... 2)..... 3).....
 18% 9% 0-1%

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

- 1) 2)..... 3).....

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

- 1) приготовление теста
- 2) приготовление фарша
- 3) варка
- 4)
- 5) формование
- 6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

- | | |
|---------|--------------------|
| а) мука | д) сахар |
| б) яйца | е) сливочное масло |
| в) соль | ж) творог |
| г) вода | з) сухари |

5. Сырники из творога имеют форму:

- а) овально - прямоугольную
- б) округло - приплюснутую
- в) шаровидную

6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

- а) 250°C
- б) 160°C
- в) 120°C

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

- | | |
|------------------|------------------|
| а) творог | д) яйца |
| б) сахар | е) сметана |
| в) крупа манная | ж) орехи |
| г) крупа рисовая | з) взбитые белки |

8. Способы зашпывания вареников с творогом: _____

9. Время варки вареников ленивых:

- а) 10-15 /
- б) 4-5 /
- в) 20-30 /

10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

- 1.----- 2.----- 3.----- 4. Фарширование
5.----- 6. Отпуск

Эталон ответов к тесту

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный
2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные
3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.
4. а, б, в, д, е, ж.
5. б
6. а
7. а, б, в, д, е.
8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное защипывание.
9. б
- 10.1. Приготовление теста 2. Приготовление блинчиков
3. Приготовление фарша 4. Фарширование
- Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля:

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзамен квалификационный включает:

Комплексное практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменуемых, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для 1/2 учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить **соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.**

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить **капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.**

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить щи из квашеной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **сырники из творога, оладий, сладкий соус.**

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить **дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.**

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый,**

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить **рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.**

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить **азу, картофель фри, соус мадера,**

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить **котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.**

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить **зразы картофельные, ячница глазунья, соус белый паровой.**

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: *6 часов (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Литература для учащегося:

- **учебники**

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов М: ИЦ Академия, 2015 г.
2. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки М: ИЦ Академия, 2015 г.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок М: ИЦ Академия, 2015 г.
4. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков М: ИЦ Академия, 2015 г.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М: ИЦ Академия, 2015 г.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М: ИЦ Академия, 2015 г.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М: ИЦ Академия, 2015 г.
8. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста М: ИЦ Академия, 2015 г.
9. Анфимова Н. А. Кулинария М.: ИЦ Академия, 2012 г.
10. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2012 г.
11. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2013 г.
12. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: ИЦ Академия, 2012 г.
13. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2014 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2013 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2011, 2012. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2010 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2014 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Академия, 2012 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2013 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2016 г.
6. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ М: ИЦ Академия, 2015 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

10. Журнал «профессиональное образование».
11. Журнал «Чудо-повар Ешка».
12. Журнал «Золотые рецепты».
13. Журнал «Школа кулинара».
14. Журнал «Кулинарный практикум».
15. Журнал «Готовим с шеф-поваром».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Ход выполнения задания

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
У 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
У 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	

3 2	виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;	
3 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1, 2	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- обоснованность подбора соусов;	
	- эстетичность оформления блюд;	
	- соблюдение правил подачи блюд;	
	- проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;		
- соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей.		

5.2. Требования к портфолио

Тип портфолио (смешанного типа)

Состав портфолио:

Обязательные документы

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства

Дополнительные материалы:

- Доклады участников научно-практических конференций.
- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в училищных и областных мероприятиях,
- Приказы о поощрениях, прохождении военных сборов и др.
- Презентации по темам программы.
- Другое.

Показатели оценки портфолио

Таблица 11

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	
3 2	виды, назначение, правила пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных проборов, посуды и правила ухода за ними	
3 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

оценочная ведомость по профессиональному модулю

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по профессии НПО / специальности СПО

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля _____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 0n.01 _____		
МДК 0n.0m _____		
УП		
ПП		

Заключение о сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции	Заключение о сформированности компетенций ДА/НЕТ
ПК	
ОК	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ОБ ОСВОЕНИИ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ _____

(название ВПД)

(освоен / не освоен)

Дата __. __. 20__ Подписи членов экзаменационной комиссии

Список литературы

1. ФГОС – 3 «Технология продукции общественного питания»
2. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2012г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2011г.
4. - интернет – ресурсы:
<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>
http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/
<http://gotovim-doma.ru/>
<http://www.vkysno.kiev.ua/>
<http://www.otveday.ru/>
<http://retsepty.org.ua/>

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хо-
лодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

2024 г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №6 от 09.01.2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>

1.1.3. Общие компетенции:

	коллегами, руководством, клиентами.	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.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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.</p> <p>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.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	деятельности	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.	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>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</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ас-

	ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 614 ч.

Из них на освоение МДК 236 ч.

на практики учебную -120 час. и производственную 258 час.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ³⁴
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	60	26	-	-	-
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразных	164	164	106	-	-	-

³⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	разного ассортимента						
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	378			120	258	-
	Всего:	614	236	132	120	258	-

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 работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		60
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		60
<p>Тема 1.1.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 	15
<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хране-</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной 	19

нию, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	8
Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	6	
Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	7	
Дифференцированный зачет	5	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		-
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		164
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		164
Тема 3.1.	Содержание	12
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства 	
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных 	

	<p>ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p>	
	<p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p>	
	<p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	
<p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p>	14
	<p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p>	
	<p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>	
	<p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	22
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бра-</p>	10

	кераж) готовой продукции	
	<p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	12
<p>Тема 3.3.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. 4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд 7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкета 	16

	тов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусок – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	10
Тема 3.4.	Содержание	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	26
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	54
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	10
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	10
	Дифференцированный зачет	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
<p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инстру-</p>		-

ментов и подготовка сообщений и презентаций.

14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ.03

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

120

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
11. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

232

Всего

588

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

6.2.1. Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. 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.
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. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

2.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактик-

- тических) 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.
5. 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
 6. 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
 7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.2.3. Дополнительные источники:

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

6. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудо- 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>вания, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение по Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

КОМПЛЕКТ

**контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»

2024г.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 03 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Дифференцированный зачет
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Производственная практика</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к</p>

	<p>бутербродам, салатам и простым холодным блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-¹⁰⁸ гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>
--	--

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в</p> <p>уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непременное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творче-</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вы-</p>

<p>ское оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>нос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
---	---

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля. Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;

- г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

- а) ромба;
- б) квадрата;
- в) круга;
- г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;

- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демиглас;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) веночек;

- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;

- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;

- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C;
- б) 85°C;
- в) 90°C;

г) 95°С?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Миронтон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б

3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Практическое занятие

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

Практическое занятие №1.

Тема: «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канане, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канане, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.

Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл. №1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канопе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канопе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канопе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошённый или в виде филе-мякоти)	0,046		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№	Холодная закуска	Число пор-	Продукт или гастро-	Масса брутто,

п/п		ций	номический товар	кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Скумбрия дальневосточная (потрошённая обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04		
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№	Холодная закуска	Число порций	Продукт или га-	Масса брутто,

п/п			строномический товар	кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкуркой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026		
2.	Карбонад	0,102		
3.	Сыр «Голландский»	0,082		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический	Масса брутто, кг.

			товар	
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5
3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

Контрольные вопросы

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов

Практическое занятие №2.

Тема: «Холодные блюда . Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия»,

2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

Задание для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Контрольные вопросы

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?

2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

Практическое занятие №3.

Тема: «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №16

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский с	Сухарный	«Голландский»

		белым соусом»		
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?

4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражения накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
 - а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
 - а) 2 – 3 мм;
 - б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
 - а) фюме;
 - б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;

б) наличием соуса или заправки;

в) меньшим выходом;

г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;

в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;

г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2°C;

б) не выше 4°C;

в) не выше 6°C;

г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

а) муаль;

б) канапе;

в) волован;

г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

а) фюме;

б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

а) гамбургер;

б) сэндвич;

в) пита;

г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;

- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;

б) сэндвичи;

в) тосты;

г) канапе?

3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

а) мясной хлеб;

б) террин;

в) паштет;

г) муаль?

4. Форма для приготовления террина должна быть:

а) квадратной;

б) круглой;

в) прямоугольной;

г) четырёхугольной.

5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

6. К какой группе сыров относят брынзу:

а) кисломолочные;

б) рассольные;

в) мягкие;

г) твёрдые?

7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный;

б) сладковато-пряный;

в) кисломолочный;

г) солёный?

8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
 - б) филе с кожей и костями;
 - в) порционный кусок (кругляш);
 - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
- а) частота вращения ножа;
 - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
 - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
 - г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
 - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
 - в) отключения машины после нарезания хлеба;
 - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
- а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- а) 2 – 3 мм;

б) 3 – 4 мм;

в) 4 – 5 мм;

г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

а) фюме;

б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;

б) наличием соуса или заправки;

в) меньшим выходом;

г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;

в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;

г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

2. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;

- б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
- а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
- а) гренки;
 - б) сэндвичи;
 - в) тосты;
 - г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
- а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
- а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

сдавшему презентационную работу.

6. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 0.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09**

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 16

Время выполнения задания – 90 минут

Требования охраны труда:

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы,

холодильник,

морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

Литература для экзаменуемых:

2. ФГОС по профессии повар, кондитер.

3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000 ФЗ-29

4. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

5. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

6. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.

8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

IV. Пакет экзаменатора

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			

13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Задания для экзамена квалификационного

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного

5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

Билет №5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
 1. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
 2. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром

5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
4. Технология приготовления ветчины с гарниром
5. Технология приготовления салата из свежих огурцов

3. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленных с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленных с луком
5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок

2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

Билет №19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

Задание для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 – ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибам

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для экзамена (квалификационного)

по профессиональному модулю

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Спецификация контрольно – оценочного средства для экзамена (квалификационного)

Результат освоения ПМ: ПК, ОК (желательно группировать)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки	Максимальное количество баллов, оценка	Тип задания	Формы и методы оценки
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1. Подготавли-	Освоена/не освоена	<ul style="list-style-type: none"> • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, 	«5»-отлично	Практи-	Эксперт

<p>вать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 01.-11</p>		<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов 	<p>но</p> <p>«4»-хорошо</p> <p>«3» -удовлетворительно</p>	<p>че-ска-я ра-бота</p>	<p>но е на бл-юд е ие во вре мя эк-за ме на</p>
---	--	---	---	-------------------------	---

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01.-11</p>	Освоена/не освоена	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; • Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок • выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; • охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; • рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; • определять степень готовности соусов; • проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; • порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход соусов при порционировании; • выдерживать температуру подачи; 	«5»-отлично	«4»-хорошо	«3» -удовлетворительно	Экспертное наблюдение во время экзамена

		<ul style="list-style-type: none"> • хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; <p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>				
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01.-11</p>	Освоена/не освоена	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; • использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; • проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи салатов; • хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции 	«5»-отлично	«4»-хорошо	«3» -удовлетворительно	Экспертное наблюдение работника во время экзамена

<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок различного ассортимента</p> <p>ОК 01.-11</p>	<p>Освоена/не освоена</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов <p>- доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; • проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; • хранить бутерброды, холодные закуски • с учетом требований к безопас- 	<p>«5»-отлично</p> <p>«4»-хорошо</p> <p>«3» -удовлетворительно</p>	<p>Экспертное наблюдение работника экзамена</p>
--	---------------------------	---	--	---

		ности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок			
--	--	---	--	--	--

Описание системы оценивания

Критерии оценок (Приложение № 1)

Требование к портфолио обучающегося

1. Тип портфолио - смешанный
2. Требования к оформлению портфолио
3. Оценка портфолио

Оценка защиты: (не предусмотрено)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки
------------------------------	------------------------------	-----------------

Пакет экзаменатора

1. Информация для экзаменатора:

Количество заданий для экзаменуемого 1

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Используемые оборудование, расходные материалы:

Оборудование: моечная ванна, овощерезательная машина, шкаф холодильный, мясорубка, слайсер, рыбчистка, , стеллаж 4-х уровневый, мусат для заточки ножей, стол производственный, набор разделочных досок, набор ножи поварские, весы настольные электронные(профессиональные), гастроемкости, иски.ножницы для рыбы, птицы,, овощечистка,щипцы для рыбных костей, пищевая пленка, фольга, контейнер одноразовый, бумажные полотенце.

2. Спецификация КОС для экзамена (квалификационного)
3. Оценочные листы по количеству обучающихся
4. Аттестационные листы по практике (производственной)
5. Экзаменационная ведомость
6. Протокол экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю
7. Литература для обучающихся

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, - М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 390 с. <http://padaread.com/?book=42068&pg=1>

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва :Русайнс, 2017. — 223 с.

3. Харченко Н.Э Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/Н.Э Харченко. – 11-е изд., стер. – М.:

Издательский центр «Академия», 2017. –512 с.

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Типовые задания для оценки освоения ПМ 03

1 вариант

1. Дополните предложение: Разнообразные блюда и закуски классифицируют по видам и способам на группы

2. Отличие холодной закуски от холодного блюда:

а) температурой подачи

б) оформлением

в) ингредиентами

г) объемом и весом

3. Дополните предложение: приготовление холодных блюд и закусок производится в цехе

4. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят

а) при температуре 4 – 20С не более 6 часов.

б) при температуре 4 – 20С не более 8 часов.

в) при температуре 4 – 20С не более 12 часов.

г) при температуре 4 – 20С не более 24 часов.

5. Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть:

а) не более одного часа с момента их изготовления и заправки

б) не более 30 минут с момента их изготовления и заправки

в) не более 12 часов с момента их изготовления и заправки

г) не более 24 часов с момента их изготовления и заправки

6. Дополните предложение: овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за – ч до отпуска и хранить в охлажденном месте.

7. Запрещается оставлять на следующий день:

а) салаты и винегреты, паштеты, заливные блюда

б) салаты

в) винегреты, паштеты

г) заливные блюда

8. К холодным блюдам можно дополнительно подавать гарниры из овощей, ягод, фруктов.

а) в количестве 30 – 50 г

б) в количестве 10 – 20 г

в) в количестве 20 – 30 г

г) в количестве 60 – 70 г

9. Дополните предложение: Продукты, предназначенные для....., не рекомендуется заливать сметаной, майонезом, соусом.

10. Дополните предложение: система управления безопасностью пищевой продукции.

11. Назовите четыре источника возникновения опасностей:

1

2

3

12. Назовите: Существует сколько формы организации шведского стола.

13. Дополните предложение: выездное коммерческое обслуживание.....

14. Вставьте пропущенные слова: Приготовление соус майонез. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от....., добавляют....., соль и хорошо размешивают лопаткой. Затем при непрерывном взбивании постепенно вливают..... должно иметь температуру°С

15. Название соуса майонез с добавлением растертого чеснока:

а) Айоли.

б) Шантильи.

в) Тартар.

16. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло

б) уксус столовый

в) сливочное масло

г) уксус бальзамический

17. то собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом

б) сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами

в) смесь растительного масла с уксусом

г) смесь сливочного и растительного масел

18. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок

19. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80оС; б) 85оС; в) 90оС; г) 95оС

20. Соусы используемые при отпуске блюда «Рыба заливная»

- а) польский;
- б) майонез с корнишонами;
- в) хрен с уксусом.

21. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

22. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение

23. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) ломтики
- в) кубики
- д) дольки

24. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета.

25. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.

26. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как к мясным и рыбным изделиям.

27. по набору продуктов определите название салата: Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.

28. Укажите название салатов: при приготовлении продукты укладывают слоями.....

29. Бутерброды бываюти

30. Толщина кусочков хлеба для бутербродов

а) 0,5 – 1 см

б) 1 – 1,5 см

в) 1,5 – 2 см

г) 2 - 3 см

31. Укажите, при приготовлении холодных блюд сыры нарезают тонкими пластинками толщиной?

а) 1-1,5мм

б) 2-2,5мм

в) 2-3мм

г) 0.5-1 мм

32. Определите название бутерброда. Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают маслом (масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко на резанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы

33. Вставьте пропущенные слова. Канапе обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают....., нарезают его полосками толщиной.....см, шириной 5...6 см и длинойсм или фигурно (выемкой) диаметромсм, подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают.

34. Корзиночки и тарталетки (франц. tartelette — небольшой торт).

Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках)

а) с выходом 12... 25 г.

б) с выходом 20... 25 г.

в) с выходом 12... 35 г.

г) с выходом 30... 40 г.

35. Определите название по способу приготовления:..... выпекают в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10...20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).

36. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют какблюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.

37. Горячие бутерброды готовят:

а) двумя способами

б) одним способом

в) тремя способами

38. Вид тепловой обработки для приготовления закуски «икра кабачковая» проводят с кабачками

а) припускают

б) бланшируют

в) запекают.

г) жарят

39. Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филепанируют ви жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячими охлаждают.

40. Ассорти рыбное. В состав блюда должно входить

а) не менее 2 - 3 видов рыбных продуктов

б) не менее 4 -5 видов рыбных продуктов

в) не менее 3 - 4 видов рыбных продуктов

41. Для приготовления закуски яйца фаршированные сельдью, яйца варят:

а) «в мешочек»

б) всмятку

в) вкрутую

42. Вставьте пропущенные слова Студень из говядины или свинины. Промытое мясо, не отделяя от костей, заливаютводой (на 1 кг мяса—..... л воды) и варят при кипении (говядину — в течение 3,0...3,5 ч; свинину— 2,0... 2,5 ч; кости — 4,..5ч). Задо окончания варки добавляют овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, свинину нарезают соломкой, говядину мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном свинину и говядину отдельно, солят (20... 22 г на 1 кг студня), варят в течение 20... 25 мин, добавляют подготовленный....., дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый

43. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

а) с пассерованными овощами и яйцами

б) со сливочным маслом и бульоном

в) с набухшим желатином и бульоном

44. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

а) тушат

б) жарят

в) запекают

г) варят

45. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

а) рыба, бульон, желатин

б) агар-агар, сметана, рыба

в) желатин, отвар, рыба

г) крахмал, рыба, молоко.

46. Рыба заливная с гарниром. В глубокий противень наливают желе слоем

а) 0,3 см

б) 0,2 см

в) 0,5 см

г) 10 см

47. Вставьте пропущенные слова. Приготовление желе рыбное., подготовка желатина. Желатин заливаюткипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набуханиямин. Набухший желатин откидывают на салфетку и.....

48. Вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона

а) после введения желатина, соли и уксуса;

б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;

в) после перемешивания и доведения до кипения.

49. Вставьте пропущенные слова: Паштет из печени. Шпик мелко нарезают и слегка....., добавляют мелко нарезанные....., и пассеруют до полу готовности, затем кладут нарезанную....., посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливаютили бульон, прогревают и охлаждают. Масло сливочное....., соединяют с массой.

50. Способ тепловой обработки курицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:

а) запекание

б) варка в) тушение

2 вариант

1. Дополните предложение: Разнообразные блюда и закуски классифицируют по видам сырья и способам приготовления на следующие группы:....., гастрономические товары, , блюда и закуски из овощей и грибов, морепродуктов, мяса и мясопродуктов.

2. Дополните предложение: Холодные блюда обычно подают в начале

3. Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на,

4. Назначение холодного цеха –

а) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы

б) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей

в) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов

г) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов

5. Дополните предложение: Основные операции, осуществляемые в холодном цехе –подготовленных продуктов, порционирование ихолодных блюд и закусок

6. Дополните предложение: система управления безопасностью пищевой продукции.

7. Дополните предложение: Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 – 20С не более.....

8. Назовите: Существует сколько формы организации шведского стола.

9. Дополните предложение: выездное коммерческое обслуживание.....

10. Вставьте пропущенные слова: Приготовление соус майонез. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от....., добавляют....., соль и хорошо размешивают лопаткой. Затем при непрерывном взбивании постепенно вливают..... должно иметь температуру°С

11. Название соуса майонез с добавлением растертого чеснока:

а) Айоли.

б) Шантильи.

в) Тартар.

12. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло

б) уксус столовый

в) сливочное масло

г) уксус бальзамический

13. то собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом

б) сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами

в) смесь растительного масла с уксусом

г) смесь сливочного и растительного масел

14. Какой салат готовится из капусты, моркови, уксуса, соли, сахара, растительного масла:

а) витаминный

б) из капусты

в) летний

г) весенний

15. Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

а) салат-коктейль овощной

б) винегрет

в) витаминный

г) летний

16. Свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом

а) для улучшения вкуса

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

17. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

18. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

а) соломка

б) брусочки

в) ломтики

г) кружочки

д) кубики

19. Для салата столичного используется:

- а) мясо
- б) рыба
- в) птица
- г) субпродукты

20. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, сверху заправлены соусом

21. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как к мясным и рыбным изделиям.

22. по набору продуктов определите название салата: Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.

23. Укажите название салатов: при приготовлении продукты укладывают слоями.....

24. Бутерброды бываюти

25. Толщина кусочков хлеба для бутербродов

- а) 0,5 – 1 см
- б) 1 – 1,5 см
- в) 1,5 – 2 см
- г) 2 - 3 см

26. Укажите, при приготовлении холодных блюд сыры нарезают тонкими пластинками толщиной?

- а) 1-1,5мм

б) 2-2,5мм

в) 2-3мм

г) 0.5-1 мм

27. Определите название бутерброда. Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают маслом (масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко на резанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы

28. Вставьте пропущенные слова. Канапе обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают....., нарезают его полосками толщиной.....см, шириной 5...6 см и длинойсм или фигурно (выемкой) диаметромсм, подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают.

29. Корзиночки и тарталетки (франц. tartelette — небольшой торт).

Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках)

а) с выходом 12... 25 г.

б) с выходом 20... 25 г.

в) с выходом 12... 35 г.

г) с выходом 30... 40 г.

30. Определите название по способу приготовления:..... выпекают в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10...20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).

31. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют какблюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.

32. Горячие бутерброды готовят:

а) двумя способами

б) одним способом

в) тремя способами

33. Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филепанируют ви жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячими охлаждают.

34. Вставьте пропущенные слова. Студень из говядины или свинины. Промытое мясо, не отделяя от костей, заливаютводой (на 1 кг мяса—..... л воды) и варят при кипении (говядину — в течение 3,0...3,5 ч; свинину— 2,0... 2,5 ч; кости — 4,,5ч). Задо окончания варки добавляют овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, свинину нарезают соломкой, говядину мелко рубят, соединяют с процеженным бульоном свинину и говядину отдельно, солят (20... 22 г на 1 кг студня), варят в течение 20... 25 мин, добавляют подготовленный....., дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый

35. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

а) с пассерованными овощами и яйцами

б) со сливочным маслом и бульоном

в) с набухшим желатином и бульоном

36. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

а) тушат

б) жарят

в) запекают

г) варят

37. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

а) рыба, бульон, желатин

б) агар-агар, сметана, рыба

в) желатин, отвар, рыба

г) крахмал, рыба, молоко.

38. Рыба заливная с гарниром. В глубокий противень наливают желе слоем

а) 0,3 см

б) 0,2 см

в) 0,5 см

г) 10 см

39. Вставьте пропущенные слова. Приготовление желе рыбное., подготовка желатина. Желатин заливаюткипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко

дну посуды, и выдерживают для набуханиямин. Набухший желатин откидывают на салфетку и.....

40. Вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона

а) после введения желатина, соли и уксуса;

б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;

в) после перемешивания и доведения до кипения.

41. Вставьте пропущенные слова: Паштет из печени. Шпик мелко нарезают и слегка....., добавляют мелко нарезанные....., и пассеруют до готовности, затем кладут нарезанную....., посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливаютили бульон, прогревают и охлаждают. Масло сливочное....., соединяют с массой.

42. В летнее время запрещено готовить

а) канапе

б) жульен

в) заливное

43. Основное назначение холодных блюд и закусок

а) источник белка

б) пополнять организм жидкостью

в) возбуждение аппетита

г) источник витаминов

44. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре

а) 0 ... 5 °С

б) 10 ...12 °С

в) 20 ...25 °С

45. Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

а) фуршет

- б) банкет
- в) коктейль

46. Закрытые бутерброды это

- а) канапе
- б) сэндвичи
- в) тартинки

47. Вставьте пропущенные слова: Мясной рулет в тесте. Мелко нарезаюти обжаривают его на сковороде до золотистого цвета.солят, перчат, добавляют обжаренный лук, пропущенный через пресс чеснок, перемешивают. Размороженное тесто раскатывают на полоски ширинойсм, длинойсм, выкладывают фарш, сыр нарезанный..... Сворачивают тесто с начинкой в рулет, смазывают льезоном и.....

48. Салат из белокочанной капусты заправляют

- а) сметаной
- б) заправкой
- в) растительным маслом

49. В состав блюда «Сельдь рубленая» входят ингредиенты:

- а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
- б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус
- в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

50. Курица фаршированная: Составьте алгоритм приготовления.

3.мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза,

затем через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают.

2.полученным фаршем наполняют кожу , зашивают разрез и придают форму целой тушки

6. на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см.

1.завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5 часа.

4. в фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.

5. из остальной мякоти приготавливают фарш.

Эталон ответов

№ во-проса	1 вариант	№ во-проса	2 вариант
1	Сырь, приготовления	1	бутерброды салаты и винегреты
2	г	2	приема пищи
3	холодном	3	завтрак, ужин
4	а	4	
5	а	5	нарезка оформление
6	1-2 ч	6	ХАССП
7	а	7	Не более 6 часов
8	а	8	3
9	оформления	9	Кейтеринг
10	ХАССП	10	белков горчицу подсолнечное масло 12... 16
11	сырье, персонал, оборудование и окружающая среда.	11	а
12	3	12	а
13	Кейтеринг	13	б
14	белков горчицу подсолнечное масло 12... 16	14	б
15	а	15	б
16	а	16	в
17	б	17	в
18	б	18	в
19	а	19	в
20	в	20	г
21	а	21	гарниры
22	а	22	Салат столичный.
23	б	23	салатов-коктейлей
24	Растительным маслом	24	открытые и закрытые
25	Санитарные правила тепловой	25	б
26	гарниры	26	в
27	Салат столичный.	27	сэндвичи

28	салатов-коктейлей	28	корки 0,512,.. 153,5... 4,5
29	открытые и закрытые	29	а
30	б	30	Волованы
31	в	31	самостоятельное закуску
32	сэндвичи	32	а
33	корки 0,512,.. 153,5... 4,5	33	с кожей без реберных костей муке маринадом
34	а	34	холодной1,5...2,0 слабом час желатин чеснок.
35	Волованы	35	б
36	самостоятельное закуску	36	г
37	а	37	а
38	в	38	в
39	с кожей без реберных костей муке маринадом	39	холодной30-60 отжимают
40	в	40	а
41	в	41	обжаривают печень молоко размягчают
42	холодной1,5...2,0 слабом час желатин чеснок.	42	в
43	б	43	в
44	г	44	б
45	а	45	а
46	в	46	б
47	холодной30-60 отжимают	47	репчатый лук Фарш20-30, 30-40 полосками запекают
48	а	48	в
49	обжаривают печень молоко размягчают	49	б
50	б	50	653421

Систему оценивания результатов тестирования

3-4,9 - «неудовлетворительно»

5-6,9 баллов - «удовлетворительно»

7-8,9 баллов - «хорошо»

9-10 баллов - «отлично»

Задание 1

Часть	Холодная закуска - Рыба					
Описание	<p>Приготовить 2 порции холодной закуски из рыбы</p> <p>Использовать обязательный продукт (рыба горбуша, пелядь, минтай).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 гарнира и 1 соус на выбор участника <p>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров, соусов – на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов 					
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 100 г - максимум 150 г • порции закуска подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются два идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию 					
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из заказанного списка • 					
	<ul style="list-style-type: none"> • 					
День эк-	Брифинг Учас-	Подготовка рабо-	Модуль	Время	Уборка ра-	Всего

замена	ников Проверка наличия продуктов	чего места, ин- структаж по ТБ		подачи	бочего ме- ста	часов
08:00	08:00	08:30	Модуль 1 Овощи	09:30	10:40	2
11:00	08:30	09:00	Модуль 2 Рыба	10:00		
			Модуль 3 Птица	10:40	11:00	часа

Приложение № 1

Таблица аспектов оценки в соответствии с WSSS

Измеримые аспекты оценивания работы участника			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охра- ны здоровья, окружаю- щая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соот- ветствовать требованиям, указанным в ТО. Макси- мальное количество бал- лов начисляется при со- ответствии спецодежды требованиям. Если спец- одежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль бал- лов. Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёр- ного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных ба- ков (пищевые\непище вые отходы)	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты про- веряют содержимое му- сорных баков. Один из ба- ков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюде- нии - ноль баллов

<p>Раздел 1</p> <p>Организация и управление работой</p>	<p>Рациональное использование электроэнергии</p>	<p>Да = максимальное количество баллов</p> <p>Нет = ноль баллов</p>	<p>Максимальный балл выставляется при рациональном использовании электроэнергии, при иррациональном использовании экспертами выставляется ноль баллов. Если участник включил пароконвектомат или Су Вид без загрузки продуктов, то это может быть сделано для их прогрева.</p>
<p>Раздел 5</p> <p>Подготовка ингредиентов</p>	<p>Наличие брака в работе</p>	<p>Да = ноль баллов</p> <p>Нет = максимальное количество баллов</p>	<p>Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником.</p> <p>Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.</p>
	<p>Расточительность</p>	<p>Да = ноль баллов</p> <p>Нет = максимальное количество баллов</p>	<p>Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.).</p> <p>Продукты, которые</p>

			<p>выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность.</p> <p>При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.</p>
<p>Раздел 6</p> <p>Применение различных методов тепловой обработки</p>	<p>Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню</p>	<p>Да = максимальное количество баллов</p> <p>Нет = ноль баллов</p>	<p>Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов.</p>
<p>Раздел 8</p> <p>Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт</p>	<p>Список продуктов соответствует планированию меню</p>	<p>Да = максимальное количество баллов</p> <p>Нет = ноль баллов</p>	<p>Участники должны продемонстрировать умение заказа продуктов в соответствии с меню, технологической картой.</p> <p>Максимальное количество баллов выставляется при корректном заказе сырья, в соответствии с меню, при несоответствии – ноль баллов.</p> <p>Примеры несоответствия: был заказан продукт, который не использовался в меню. Или в холодильнике осталось большое количество не переработанных</p>

			продуктов. Оставшаяся в холодильнике готовая продукция за ошибку не считается.
	Список продуктов	Да = максимальное	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала
	сдан вовремя	количество баллов Нет = ноль баллов	мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
	Корректировка списка продуктов в день С-1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, мать взаимозаменяемость продуктов, что позволит жать корректировки списка продуктов. При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов. Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
	Дозаказ продуктов во время выполнения модуля	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количе-

			<p>ство баллов. Если же участнику необходимо сделать заказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов.</p> <p>Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов.</p> <p>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</p>
--	--	--	--

Измеримые аспекты оценивания презентации

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
<p>Раздел 2</p> <p>Навыки коммуникации работы с клиентами</p>	<p>Время подачи</p>	<p>Да = максимальное количество баллов</p> <p>Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл</p>	<p>Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы.</p> <p>По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов.</p>
<p>Раздел 4</p> <p>Знания об</p>	<p>Компоненты блюда отражены в меню</p>	<p>Да = максимальное количество бал-</p>	<p>При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. За полное описание начисля-</p>

ингредиентах и меню		лов Нет = ноль баллов	ется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) - ноль баллов. Например: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставяется ноль баллов.
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При блюде вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса

			не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.

Показатели работы (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
		3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в пер-

безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда			чатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без бок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования
Знания об ингредиентах и меню	соответствии с меню и сезонностью продуктов		(продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд), не сочетает их по пищевой ценности
		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингре-

			диенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и но эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, рас-

			ходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
		3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.
	Рабочее место - холодильники	0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.
		1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой).
		2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства
		3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием

Раздел 4	Выбор ингредиентов в	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты
	кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда		блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо
Показатели презентации (Судейские)			
WSSS	Аспект		Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Качество блюда		Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или нежаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
			Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодно для реализации без переработки
			Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высших стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
			Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствующее требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда		Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные готовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит	
		Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший	

		ланс и пропорции, аппетитно
		Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятный вид и вызывает аппетит
Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
	1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
Текстура всех компонентов в блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
	1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
	2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
	3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
Вкус всех компонентов в блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
	1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
	2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
	3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
	1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов

	2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
	3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации

*Приложение 1.4
к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2024г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №1 от 09.01.2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента *и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	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

2.1.1. Общие компетенции:

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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.</p> <p>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.</p>

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. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали-

	зации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 536 ч.

Из них на освоение МДК – 158 ч.

на практики учебную практику-120 и производственную – 258 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ³⁵
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов	часов	часов						
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	38	38	18		-	-	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	60	60	35			-	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	60	60	35			-	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	352	-		120	232		
	Всего:	510	158	88	120	232		

³⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p align="center">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p align="center">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 	10

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4
	4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	6
	5. Дифференцированный зачет	4
тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		60

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	8	
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	8	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка	Содержание	15
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Пра-	

к реализации горячих сладких блюд, десертов	вила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).8	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	19
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6
	Лабораторная работа 3.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.)	7
Лабораторная работа 4.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		-
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		

	<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		60
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		60
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 	15
В том числе практических занятий и лабораторных работ		6
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в 	

напитков сложного ассортимента	приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	15
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	10
Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	10	
Дифференцированный зачет	4	
тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ас-		

<p>ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по 	<p>120</p>

<p>безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 со- 	<p>240</p>

<p>ответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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 холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Всего	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. 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.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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.
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: 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>

	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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); 	

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; 	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> <i>- заданий для практи-</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>ческих/ лабораторных занятий;</i> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПО ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

КОМПЛЕКТ

**контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 04 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	Дифференцированный зачет
МДК. 04.02	Дифференцированный зачет
УП. 04.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.
--	--

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
ОК 04. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля **практического опыта**

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабри-

	<p>катов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форсы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
--	--

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.</p>

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p>

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 04 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 04.01 и МДК 04.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

1. Холодный напиток « ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый . Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крошон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

3. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике по ПМ.05 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 - а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 - а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
 - а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 - а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 - а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 - а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
 - б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;

- в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.
19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б

5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

1 НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.
1 задание- 20 баллов
2 задание- 30 баллов
Максимум- 50 баллов.
Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 20 вопросов.
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.
Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
- перекипел;
 - добавили много сока;
 - варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
- очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?
- более кислым;
 - более сладким;
 - кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- айву, яблоки, груши;
 - малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- 6...8 ч;
 - 8... 10 ч;
 - 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- быстро охладили;
 - не посыпали сахаром;
 - использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- крупного помола;
 - из обжаренных зерен;
 - мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- 50...75 г;
 - 75... 100 г;
 - 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- красящие;
 - дубильные;
 - алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- дубильные вещества;
 - эфирное масло;
 - экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- резко ухудшается вкус;
 - приобретает неприятный запах;
 - резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- 15 мин;
 - 30 мин;
 - 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- 1...2 г;
 - 2 г;
 - 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	<p>Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают</p> <p>Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму</p> <p>Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы</p> <p>Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин</p> <p>Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С</p> <p>Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения</p> <p>В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают</p> <p>На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка</p> <p>Отпускают так же, как и желе клюквенное</p> <p>Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре</p>	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный». Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ опера- ции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

- Цель:** *Оценить сформированность ПК по модулю*
Инструкция: *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
 Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
 Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.*

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - 250 г, $t = 8$ °С.
- Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - перекипел;
 - нарушили рецептуру;
 - кипятили сок.
- Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - корицей;
 - ванилином;
 - майораном.
- Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1 2 3 4 5 6 7 8 9	Яблоки промывают Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин. Охлаждают Яблоки нарезают дольками В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы Для ароматизации компота можно добавить любую цедру Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1 2 3 4 5 6 7	Подготовка желирующего продукта Охлаждение желе до 20 °С Растворение желирующего продукта в сиропе Приготовление сиропа Разливание в формы и лотки Подготовка к подаче Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный». Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		

Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Мусс Клюквенный»**

№ опера- ции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

Наименование продуктов	«Самбук Яблочный»					
	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр

Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций. Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Мусс Клюквенный»**

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ

ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.
- Литература:
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- Оборудование:
- электроплиты,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания: 3 часа

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить блюдо «Самбук абрикосовый».
2. Приготовить напиток «Компот из смеси сухофруктов».
3. Приготовить десерт «Кисель из плодов или ягод свежих».
4. Приготовить **Кисель молочный**
5. Приготовить **Желе из плодов или Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**
6. Приготовить **Мусс клюквенный**
7. Приготовить **Желе из молока** .
8. Приготовить **Мусс яблочный (на крупе**
9. Приготовить **Самбук яблочный или сливовый,**
10. Приготовить **Самбук абрикосовый**
12. Приготовить напиток « **Какао с молоком**».
13. Приготовить напиток **чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком**.
14. Приготовить десерт «**Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**».
15. Приготовить **Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**
16. Приготовить **Яблоки печеные,**
17. Приготовить **Яблоки в тесте жареные**
19. Приготовить **Шарлотка с яблоками**

III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

3.1 Учебная практика

ПК Виды и содержание работ Наименование тем учебной практики

Проверяемые результаты

(ПК, ОК, ПО ,У)ПК 4.1 .ПК 4.2.ПК 4.3 .ПК 4.4 .ПК 4.5

Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

Подготовка сырья к производству.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

-Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.

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.
4. 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.
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
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 холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Комплект предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: ПМ 04. . Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Общие положения:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Форма экзамена (квалификационного): комбинированный экзамен (фактическое и косвенное оценивание группы и (или) части профессиональных компетенций по соответствующему виду профессиональной деятельности).

Косвенное оценивание включает в себя оценку: портфолио, проекта, защиты курсовой работы (проекта) и т.п.

Требования к портфолио:

Состав портфолио

Обязательные материалы:

личная информация;

ведомость выполнения МДК;

аттестационный лист по учебной практике;

аттестационный лист по производственной практике;

Дополнительные материалы:

грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;

сертификаты за участие в мероприятиях;

приказы о поощрениях.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности (ВД)

освоен / не освоен» и оценка

Оцениваемые профессиональные компетенции:

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)

Основные показатели оценки результата Формы и методы контроля и оценки

ПК 4.1Подготавливать Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами,

Экзамен (квалификационный),

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);

– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;

– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;

– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;

– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;

– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;

– соответствие организации хранения продуктов,полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и

здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);

– 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;

– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;

– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;

– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке

Экзамен (квалификационный), оценка процесса практической

деятельности в реальной обстановке, оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков Приготовление, творческое оформление и подготовка креализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:

– адекватный выбор основных продуктов и

дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправочное распознавание недоброкачественных продуктов;

– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;

– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

• корректное использование цветных разделочных досок;

• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);

• адекватный выбор и целевое, безопасное использование

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требова-

ниям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:

- соответствие температуры подачи;

- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)

- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;

- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:

цвет/сочетание/баланс/композиция)

- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре

– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных

и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос

Оцениваемые общие компетенции:

Результаты(освоенные общие компетенции) Основные показатели оценки результата
Формы и методы контроля и оценки

ОК.3Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;

– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

Экзамен (квалификационный). Оценка

соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.

ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы

Требования к процедуре оценивания:

Помещение (место проведения): Учебный кулинарный цех.

Оборудование: электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.

Инструменты: Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик, черпак, кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.

Расходные материалы: Продукты

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:

Обучающиеся снабжаются сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Норма времени: 3 часа

Количество вариантов: 15 вариантов

Деление на подгруппы: в количестве 6 чел. Три подгруппы

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ (КОЗ).

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль десертный – «Крюшон ананасный»

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – самбук яблочный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль молочно–ягодный с мороженым

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 9 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль молочно –кофейный с мороженым.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 6 порций и оформление технологической карточки

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 23 порции и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 15/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – парфе ванильное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

возможное количество баллов – 0-112

Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.04

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

2 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя
возможное количество баллов – 0-112

Условия положительного заключения по освоению ВД: вид профессиональной деятельности считается освоенным, если общее количество баллов составит не менее 78 (70% из 100%).

IV. ИНСТРУКЦИИ

Ассистенту (организатору):

1. Подготовьте к экзамену комплект КОС .
2. Приготовьте и проверьте рабочее состояние необходимого инвентаря, приспособлений и инструментов.
3. Приготовьте необходимые расходные материалы.
4. Проведите инструктаж обучающихся по технике безопасности.
5. Обеспечьте необходимую документацию для проведения экзамена (оценочные материалы, протокол, оценочный лист).

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хле-
бобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

2024 г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №1 от 09.01.2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>

	коллегами, руководством, клиентами.	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.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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.</p> <p>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.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	деятельности	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.	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>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</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>

	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 890 часов

Из них на освоение МДК - 192 часа

на практики учебную- 284 часа и производственную-414 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа ³⁶
			Обучение по МДК, час.		Учебная			
			всего, часов	в т.ч.		лабораторные работы и практические занятия, часов		
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54		54	20		-	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	36	20	-	-	-	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	29	29	20	-	-	-	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	40	40	23	-	-	-	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирож-	38	33	23	-	-	-	

³⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	ных и тортов разнообразного ассортимента						
<i>ПК 5.1-5.5</i>	<i>Учебная и производственная практика</i>	<i>621</i>			<i>284</i>	<i>332</i>	
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	<i>18</i>					
	<i>Всего:</i>	<i>826</i>	<i>192</i>	<i>106</i>	<i>284</i>	<i>332</i>	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	7
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации	3

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	3
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание	12
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	19
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	8
Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	8	
Дифференцированный зачет	3	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	-
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, ин-	

струментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		138
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание	2
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	5
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.		

	Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	4. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	2
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	10
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	2
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание	2
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	10
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание	2
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.		-
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		

7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		29
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	1
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	2
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	2
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия	

	и сроки хранения.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	<i>Практическое занятие № 6.</i> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	8
<i>Тема 3.4.</i> <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<i>Содержание</i>	4
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	12
	<i>Лабораторная работа №2.</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	<i>Лабораторная работа № 3.</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
<i>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</i>		-
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		40
Тема 4.1. <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание	4
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2. <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	Содержание	13
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста 2. , Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста, 3. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, 4. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, 5. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста, 6. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста, 7. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста 8. , Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста	

	<p>9. Из заварного теста.</p> <p>10. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.</p> <p>11. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	
	12. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, характеристика изделий, условия и сроки реализации	
	Тематика лабораторных занятий	21
	<i>Лабораторное занятие № 4.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	3
	<i>Лабораторная занятие № 5.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	3
	<i>Лабораторная занятие № 6.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	3
	<i>Лабораторная занятие № 7.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	3
	<i>Лабораторная занятие № 8.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	3
	<i>Лабораторная занятие № 9.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	3
	<i>Лабораторная занятие № 10.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	3
	<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>	-

	<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		33
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и</p>	8

	др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	8
	<i>Лабораторная работа № 11.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных в ассортименте	8
<i>Тема 5.2.</i> <i>Изготовление и оформление тортов</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-овые, крем-овые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	6
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-овые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-овые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты	

	оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	15
	<i>Лабораторная работа 12.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов в ассортименте	15
	<i>Дифференцированный зачет</i>	3
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	18
<i>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</i>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		-
<i>Учебная практика по ПМ.05</i>		
<i>Виды работ:</i>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских 		248

изделий

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с уче-

<p>том требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i> <i>Виды работ:</i></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 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</p>	<p>283</p>

<p>ты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских 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. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Всего	723

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.

4. 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.
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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); 	

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего пла- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоя-</p>

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

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 интересные профессиональные темы 	

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

КОМПЛЕКТ

**контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитер-
ских изделий разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования

Ростов 2024

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 05 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет
УП. 05.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 05 _Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

разнообразного осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;</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..</p>
<p>ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

	<p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
--	--

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Уметь: взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Знать: способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Уметь: выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Знать: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Уметь: организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Знать: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Уметь: выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос Знать: техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 05 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 05.01 и МДК 05.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

БИЛЕТЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.

3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.

2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

- 1 . Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

- 1 . Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

6. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.

Дифференцированный зачет

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
 - а) сильной
 - б) слабой
 - в) средней
2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
 - а) опарного
 - б) безопарного
 - в) лабораторного
3. Что такое сдоба:
 - а) жир, мука, сахар, соль
 - б) жир и сахар
 - в) сахар и соль
4. Что такое опара:
 - а) жидкое тесто
 - б) тесто со слабой клейковиной
 - в) приправа
5. С чем растирают дрожжи:
 - а) с водой
 - б) с сахаром
 - в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
 - а) рассыпаться
 - б) затянутым
 - в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
 - а) 220 – 240
 - б) 240 – 250
 - в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
 - а) масло с мукой
 - б) масло с сахаром
 - в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
 - а) сладкой водой
 - б) маслом
 - в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
 - а) рассыпчатости
 - б) затянутости
 - в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
 - а) пышную
 - б) твердую
 - в) затянутую
12. Что готовят из бисквитного теста:
 - а) пирожки
 - б) торты

в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

а) ржаной

б) крахмалом

в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

а) с сильной

б) со слабой

в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

а) диетические

б) столовые

в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

а) 180 б) 200 в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

а) деревянной лопаткой

б) только железной

в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

а) муки и соли

б) маргарина

в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:

а) 50 – 60

б) 30 – 40

в) 20 – 30

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

а) сырое

б) гореть

в) ничего страшного

3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

- а) дольше
 - б) короче
 - в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
- а) 1 час
 - б) 10 минут
 - в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
- а) ванилин
 - б) аммиак
 - в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
- а) проверить готовность
 - б) не вздувалось
 - в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
- а) 30
 - б) 20
 - в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
- а) мукою
 - б) сахарной пудрой
 - в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
- а) со слабой
 - б) с сильной
 - в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
- а) мало яиц
 - б) слабая клейковина муки
 - в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
- а) белок
 - б) сода
 - в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
- а) с подогревом и холодный
 - б) горячий и холодный
 - в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
- а) 180 – 210
 - б) 200 – 220
 - в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
- а) 30 мин
 - б) 2 часа
 - в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
- а) высокое
 - б) низкое
 - в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
- а) светло-коричневого цвета
 - б) темно-коричневого
 - в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
- а) оно не было толстым
 - б) оно не вздувалось
 - в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
- исчезла влага
 - масло было пластичней
 - лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
- 277
 - 265
 - 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
- 100 – 120
 - 180 – 200
 - 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
- обильно жиром
 - посыпают мукой
 - водой
23. Заварное тесто должно быть:
- густым
 - вязким
 - жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
- будет расплываться
 - будет трескаться
 - осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
- яйца
 - соду
 - масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05** по профессии СПО **Повар. Кондитер** код профессии **43.01.09**

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить карабье «Бакинское».
19. Приготовить печенье «Миндальное».
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенье « Нарезное»**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.2, 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта « Сказка»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4, 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовление песочного печенья «Звездочка»

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовление песочного печенья «Листики»

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовление печенья лимонного

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовление бабы ромовой

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовление пончиков «Московских»

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания – 4 часа

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМД с

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем.

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Материально-техническое оснащение:

механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина взбивальная;

холодильное оборудование: шкаф холодильный;

инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты или цукаты — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» готовят двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы. Операция № 1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°C в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция №1. Склеивание пласта, формование рулета.

Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа.

Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых

линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1.5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6°C в течение 36 ч.

Инструкционно – технологическая карточка

Технология приготовления бабы ромовой.

Оборудование: Электрическая плита, пекарский шкаф.

посуда: кастрюли, формы для выпечки.

инструменты и приспособления: лопатка для взбивания помады, пекарские перчатки, калькулятор.

сырьё: продукты согласно сборнику рецептов.

Последовательность технологических операций:

Операция №1

Первичная подготовка продуктов:

- подготовка муки
- подготовка сахара
- подготовка яиц
- подготовка масла

Операция №2

- подготовка жидкости
- активизация дрожжей (дрожжи растворяют в тёплой воде. добавляют немного сахара, процеживают)
- замес опары

Для приготовления опары берут 35 -60% муки, 60 -70% воды, 100% дрожжей.

Операция №3

- приготовление сиропа для пропитки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Операция №4

-приготовление помады основной

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, тщательно снимают пену. После прекращения пенообразования котёл накрывают крышкой и варят при сильном нагреве. Сироп уваривают при температуре 198 градусов и добавляют подогретую до 45-50 градусов патоку (патоку можно заменить пищевыми кислотами: 0,1 лимонной кислоты к массе сахара). Помаду уваривают при температуре 114-115 градусов, сироп быстро охлаждают до 35 -40 градусов и взбивают. Готовую помаду взбрызгивают водой.

Операция №5.

-приготовление теста

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Операция №6

-подготовка форм

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Операция №7

- укладывание готового теста в подготовленные формы

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Операция №8

-расстойка

Операция №9

-выпечка

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Операция №10

-охлаждение

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Операция №11

-промачивание сиропом

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Операция №12

-глазирование изделий

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажность -22%.

Рецептура:

Для теста: мука-411, сахар- 102, масло сливочное - 102, яйцо – 82, соль – 1, дрожжи – 20, изюм -51, ванильный сахар – 2, вода – 120. Масса теста – 170

Для сиропа: сахар – 26, коньяк -2, ромовая эссенция – 0,8, вода – 44.

Для помады: сахар – 176, патока – 17,5, вода – 65, жир для смазки форм – 13

Выход:10 штук по 100 г.

Вам необходимо приготовить 25 штук по 100 г.

Технология приготовления:

Дрожжевое опарное тесто приготавливают опарным способом.

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Расстойка теста.

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Охлаждение изделий.

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Промачивание сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажнос

Дефекты дрожжевого теста.

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно эффективно	Тесто охладилось ниже 10 градусов. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 градусов. Недоброкачественные дрожжи	Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста своевременно и в зависимости от силы муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой
При разделке тесто рвётся и плохо формуется	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление бисквита (основного)»

Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал картофельный	69,4
Сахар-песок	347
Меланж	578,5
Эссенция	3,5
Выход	1000

Технология приготовления:

Яйца соединяют с сахаром-песком, помешивая, подогревают на водяной бане до t 45°C. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления стойкого рисунка на поверхности. В процессе взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело.

Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на $\frac{3}{4}$ высоты.

Бисквитное тесто выпекают при t 200-210°C в тортовых формах 35-40 мин., Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин., вынимают из форм, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление крошки бисквитной жареной»

Технология приготовления:

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при t 220-230°C, не допуская подгорания до коричневого цвета.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление сиропа, для промачивания бисквита»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья на 10 кг полуфабриката</i>
Сахар-песок	533
Эссенция ромовая	2
Коньяк или вино	50
Вода	550
Выход	1000

Технология приготовления:

Сахар-песок и воду доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 20°C, добавляют вино и эссенцию.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление крема из сливок»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Сливки	1000
Выход	1000

Технология приготовления:

Охлажденные сливки сбиваем до получения устойчивой пены.

Инструкционно -технологическая карта

«Приготовление торта «Бисквитно-кремового» »

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Бисквит	3775
Сироп для промочки	2000
Крем из сливок	4175
Крошка бисквитная жареная	75
Выход	10шт. по 1кг.

Технология приготовления:

Бисквит готовят основным способом с подогревом. Выпекают в тортовых формах. После выпечки выдерживают 6 – 8 часов для укрепления структуры. Затем разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и вафельными цветами.

Требования к качеству:

Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных прав

Инструкционно -технологическая карта

Печенье «Круглое»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1.	Мука	562
2.	Пудра сахарная	187
3.	Пудра ванильная	2
4.	Масло сливочное	375
5.	Яйца	30
6.	Меланж для смазки	30
	Выход	1000

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°С.

Для приготовления крошки $\frac{1}{10}$ часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

Печенье «Листики»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	540
2	Пудра сахарная	219
3	Пудра ванильная	4
4	Масло сливочное	328
5	Меланж	100
6	Меланж для смазки	27
7	Аммоний углекислый	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формируют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. не менее 60-70 шт.

Инструкционно -технологическая карта

"Печенье «Звездочка»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	481
2	Пудра сахарная	280
3	Пудра ванильная	2,4
4	Масло сливочное	193
5	Меланж	144
6	Молоко	96
7	Цукаты или фрукты	106
8	Сода питьевая	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, *после* чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкие печенье в виде звездочек. Посредине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

Инструкционно -технологическая карта

Пряники овальные

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	513
2	Пудра сахарная	305
3	Пудра ванильная	5
4	Масло сливочное	247
5	Меланж	154
6	Молоко	102
7	Инвертный сироп	5
8	Сода питьевая	1
9	Гвоздика	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто готовят, сырцовым способом но добавляют инвертный сироп маргарин. Соль, корицу, гвоздику добавляют разрыхлитель и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм.и выемкой вырезают пряники. Укладывают на смазанный противень, смазывают яйцом выпекают при температуре 190- 200 градусов

Требования к качеству

Пряники овальной формы не деформированное, края ровные, без закала .

Инструкционно -технологическая карта

Печенье «лимонное»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	586
2	Сахар песок	311
3	Аммоний углекислый	1
4	Масло сливочное	165
5	Сода	1
6	Меланж	82
7	Эссенция лимонная	1
8	Мед	14
9	Молоко цельное	55
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и

круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°C.

Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

Полоска песочная с повидлом

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2400
2	Сахар песок	850
3	Эссенция ванильная	10
4	Маргарин	1300
5	Соль	3
6	Меланж	345
7	Повидло	950
8	Аммоний углекислый	10
	Выход	100шт.по 50 гр.

Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°C до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яблок, с фруктовой начинкой.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

Печенье сдобное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	536
2	Сахар- песок	161
3	Масло сливочное	413
4	Меланж	107
5	Эссенция	1,7
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°С в течение 5—6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

Инструкционно -технологическая карта

Печенье нарезное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	636
2	Сахар- песок	286
3	Маргарин	95
4	Ванильная пудра	1,7
5	Соль	4,8
6	Сода питьевая	4,8
7	Аммоний углекислый	0,6
8	Сироп инвертный	31
	Выход	1000

Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220—240°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной или круглой формы , не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

Рожок песочный с маком

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	3100
2	Сахар- песок	1133
3	Маргарин	1200
4	Ванильная пудра	2
5	Соль	10
6	Сода питьевая	10

7	Аммоний углекислый	10
8	Меланж	444
9	Мак для отделки	33
	Выход	100 шт. по 50 гр.

Технология приготовления

Готовят песочное тесто делят на куски массой 56 г. Формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260° С.

Требования к качеству

Печенье имеет форму подковы, рассыпчатое, золотистого цвета, с ароматом ванили.

Инструкционно -технологическая карта

Печенье песочное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	522
2	Сахарная пудра	209
3	Масло сливочное	313
4	Меланж	73
5	Соль	0,5
	Для отделки	
1	Сахар	36
2	Орехи	16
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахарной пудрой взбивают, добавляют меланж, в котором растворяют соль, и взбивают еще 10-15 мин, затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, посыпают сахаром и рублеными орехами, сверху прокатывают скалкой, можно рифленой. При помощи выемок вырезают печенье разной формы (рис. 13). Выпекают на сухих листах при температуре 240-250°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт

Инструкционно -технологическая карта

Печенье творожное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	315

2	Сахар- песок	215
3	Масло сливочное (маргарин)	285
4	Яйца	110
5	Сода питьевая	2
6	Эссенция	3
7	Сахар песок для посыпки	50
	Выход	1000

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают сахаром-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи выемок или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230°С.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

Кекс чайный

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2600
2	Сахар- песок	800
3	Маргарин	750
4	Меланж	840
5	Сода питьевая	10
6	Соль	10
7	Изюм	900
8	Аммоний углекислый	10
9	Жир для смазки листов	25
10	Орехи	250
	Выход	100 шт. по 50 гр

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублеными орехами и разрезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

Кекс «Столичный» (штучный)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2339
2	Сахар-песок	1755

3	Масло сливочное	1754
4	Меланж	1404
5	Соль	7
6	Эссенция	7
7	Изюм	1754
8	Аммоний углекислый	7
9	Для отделки сахарная пудра	82
	Выход	100шт по 75 гр.

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом

Инструкционно -технологическая карта

Кекс «Столичный» (весовой)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	289
2	Сахар-песок	217
3	Масло сливочное	217
4	Меланж	173
5	Соль	1
6	Эссенция	1
7	Изюм	217
8	Аммоний углекислый	1
9	Для отделки сахарная пудра	10
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпечке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160—180°С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

Кекс «Чайный»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	361
2	Сахар-песок	271
3	Маргарин	180
4	Меланж	108
5	Соль	2
6	Эссенция	2
7	Изюм	108
8	Аммоний углекислый	4
9	Для отделки сахарная пудра	3
	Выход	1000

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вместо масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоугольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

Кекс ореховый

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	375
2	Сахар-песок	243
3	Маргарин	217
4	Меланж	198
5	Ядра кешью сырые	99
6	Эссенция ванильная	2
7	Аммоний углекислый	1
8	Для отделки сахарная пудра	1
	Выход	1000

Технология приготовления

Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вместо изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подготовленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160— 180°С в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Форма квадратная, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый, с равномерно распределенными орехами.

Инструкционно - технологическая карта.

Жарка изделий в жире.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки

Технологический процесс.

Некоторые виды изделий из дрожжевого теста обжаривают в большом количестве жира, благодаря чему они приобретают новые вкусовые качества.

Для таких изделий тесто готовят безопасным способом.

Жир для жарки берут с наименьшим содержанием влаги, так как в противном случае жир при нагревании сильно пенится.

Масла берут в 4-5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий.

При меньшем количестве жира температура его при загрузке изделий снижается, а расход увеличивается, изделия хс приобретают салостый вкус.

Жир нагревают до 160-170°С.

После окончания жарки жир процеживают через частое сито и используют несколько раз. Однако при многократном использовании жир становится вязким и приобретает горький вкус, такой жир выбрасывают.

Жарят изделия с двух сторон; лучше пользоваться длинными деревянными палочками или лопатками.

Разделяют тесто и формируют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом, чтобы не загрязнять жир мукой.

Пончики «Московские»

Рецептура:

Мука 2650, сахар-песок 300, маргарин 150, меланж 100, соль 25, дрожжи 50, вода 1550, масло растительное для жарки 500, сахарная пудра для обсыпки 300. Выход 100 шт. по 48 г.

Способ приготовления:

Тесто, приготовленное безопасным способом, делят на кусочки по 45 г, подкатывают в шарики и после 20-30 мин расстойки жарят в жире.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой из расчета 3 г на 1 шт. Пончики в домашних условиях можно приготовить с повидлом, тогда посыпать сахарной пудрой не обязательно.

Тесто делят на кусочки, слегка раскатывают в лепешку, посередине кладут 5 г повидла и закатывают в шарики. После расстойки жарят в жире.

Пирожки жареные

Рецептура:

Мука 3100, сахар-песок 200, маргарин 100, соль 50, дрожжи 100, вода 1700, фарш 2500, масло растительное для жарки 600.

Выход 100 шт. по 75 г.

Способ приготовления:

Готовое тесто, приготовленное безопасным способом, делят на куски массой по 50 г, слегка подкатывают в шарики, кладут их швом вверх, раскатывают в лепешку, посередине кладут 25 г любого фарша - соленого или сладкого, защипывают тесто.

Пирожку придают овальную форму, дают расстойку и жарят в жире.

Беляши

Рецептура

Мука 500, молоко или вода 250, дрожжи 15, соль 5. Для начинки: мясо (мякоть) 400, лук 2—3 головки, вода 100, соль, перец по вкусу.

Выход 20 шт.

Способ приготовления:

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и скатывают в жгут, который нарезают на булочки. Булочки раскатывают в лепешки и на каждую кладут мясной фарш. Края лепешки завертывают на фарш в виде ватрушки. Готовые беляши жарят в разогретом жире на сковороде.

Беляши укладывают на сковороду мясом вниз. Когда верх хорошо подрумянится, поворачивают доньшком вниз и жарят до готовности. Продолжительность жарки беляшей 8-10 мин.

Для фарша мясо очищают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку два раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу. Для беляшей фарш используют в сыром виде.

Хворост

Рецептура

Мука 635, сахар-песок 663, меланж 254, дрожжи 13, жир для жарки 285; сахарная пудра для посыпки 60, ванильный сахар 3. Выход 1000.

Способ приготовления:

Для лучшего растворения и брожения меланж и сахар, помешивая, нагревают на водяной бане до 35~40*С, добавляют растворенные в части меланжа дрожжи и муку (1/3 нормы),

перемешивают до образования жидкого теста. Через час добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.

Тесто раскатывают в шар и накрывают салфеткой. После 30- минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки. Эти лепешки нарезают в виде тонких полосок и придают им самую разнообразную форму: в виде плетений, бантиков и др. Затем жарят в жире.

Красиво выглядит хворост в виде розы. Для этого тесто делят на круглые лепешки массой по 100 г и тонко их раскатывают. Затем в круглой лепешке делают 8-10 параллельных разрезов, но не до краев. Эти полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы образовалось переплетение с отверстием посередине. В узкую кастрюлю или консервную банку с нагретым жиром опускают сформованное изделие при помощи палочки, которая проходит через середину. Во время жарки палочку вращают по центру, пока хворост не приобретет форму розы. Обжаривают с двух сторон.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Инструкционно - технологическая карта.

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, технология приготовления

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, дуршлаг.

Лапша домашняя

Способ приготовления:

Берем две глубокие емкости, для замешивания теста. Теста для домашней лапши будет два вида: на желтках и на белках. На желтках для супа, на белках для гарнира.

В чашки наливаем по 100гр воды, солим и на кончике ножа добавляем соду(капельношечку),

чутьочку сахара и 5-10 капелек растительного масла.

Отделяем белки от желтков.

Все тщательно перемешиваем засыпаем по два стакана муки.

Замесить оба теста.

Положить расстаиваться на 20 минут.

Каждый колобок делим на 4 части.

Каждую часть раскатываем как можно тоньше.

Если тесто хорошо промешано, то оно очень эластичное и не прилипает ни к столу ни к скалке.

Муки практически подсыпать не надо.

Сушить раскатанные сочни можно в духовке, а можно на полотенце.

Надо при просушивании переворачивать сочни, но не пересушить иначе лапша будет ломаться.

Мелко шинкуем лук и жарим его на сливочном масле, чтобы после приготовления бульона добавить жаренный лук в бульон.

Готовим бульон.

Доводим его до кипения на сильном огне, а как только закипит, делаем слабый огонь, чтобы бульон не "размылился".

Снимаем пену. Варим курицу до готовности.

Бульон солим и кладем за 10 минут до конца варки лавровый лист.

Перед тем как сворачивать сочни слегка их припудриваем мукой. Затем складываем и разрезаем пополам. Половинки накладываем одну на другую и мелко шинкуем лапшу.

Лапшу можно подсушить в духовке.

Лучше шинковать на уголок.

Готовую лапшу всыпаем в готовый бульон, даем покипеть на слабом огне 1-2 минуты.

Вареники.

Способ приготовления:

тесто на молоке:

- пшеничная мука (150 г);
- молоко (60 г);
- сливочное масло или маргарин (15 г);
- яйцо средней величины (1 штука);
- соль и сахар по вкусу.

1. Тесто на молоке

Возьмите широкую глубокую миску. Отмерьте в стакан необходимую порцию муки и просейте ее через сито в миску. Мука при просеивании обогащается кислородом, и изделия получаются нежнее.

2 Смешайте молоко и яйцо в отдельной посуде. Разболтайте их вилкой и влейте в муку. Вместо молока можно взять обычную очищенную воду.

3 Растопите в ковшике сливочное масло или маргарин. Всыпьте в горячую массу соль и сахарный песок, размешайте. Перелейте жидкое масло в муку.

4 Замесите тесто руками. Оно получается крутым и должно хорошо отставать от рук.

5 Раскатайте тесто на доске, посыпанной мукой, в тонкий пласт.

Тесто для блинчиков

Для этого при помощи миксера с венчиками влейте молоко, воду, разбейте яйца, влейте растопленное сливочное масло, добавьте сахар и соль. Включите миксер и превратите все компоненты в однородную жидкую массу.

После этого всыпьте всю муку и еще раз тщательно взбейте тесто.

Перелейте тесто в миску и оставьте ее в сторону на 30 минут.

Небольшую сковороду с толстым дном поставьте на сильный огонь.

Влейте 1 ст.ложку сливочного масла и раскалите его хорошенько.

Возьмите сковороду за ручку в одну руку, в другую руку возьмите половник. Зачерпните примерно 3 ст. ложки теста и тонкой струйкой влейте его на раскаленную сковороду, поворачивая ее при этом в разные стороны, чтобы тесто полностью покрыло дно сковороды.

Поставьте сковороду вновь на огонь и жарьте блинчик с одной стороны в течение 1,5-2 минут.

Затем шпателем приподнимите края блинчика с разных сторон и аккуратно пальцами рук или все тем же шпателем переверните блинчик на другую сторону.

Продолжайте жарить со 2-й стороны еще 30 секунд, пока блинчик не станет золотистого цвета. Готовый блинчик переложите на блюдо, в сковороду налейте новую порцию теста.

Не забывайте добавлять новую порцию сливочного масла на сковороду перед каждым новым блинчиком.

Точно таким же образом пережарьте все имеющееся у Вас тесто.

Инструкционно - технологическая карта.

Пряничное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Пряники "Венские"

- мука - 250г, - сахар - 6 ст.л., - мед - 250г, - масло сливочное - 50г, - яйцо - 1 шт., - сода, - пряности - по вкусу, вода - 2 ст.л.

для глазирования: сахар - 3 ст.л., вода - 1 ст.л.

Приготовить заварное тесто. Воду с сахаром нагревать до тех пор, пока не растворится сахар, затем снять пену и процедить сироп через сито, добавить мед.

Затем сироп охладить, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовались комки. Тесто после заварки и охлаждения нужно немедленно перемешать со сдобой, пряностями и разделить на пряники.

Сухие пряности предварительно просушить, мелко растереть в ступке и просеять через частое сито. Аммоний растереть на терке или растолочь в ступке, либо растворить в холодной воде. Соду перемешать с небольшим количеством муки и добавить вместе с другими продуктами в охлажденное тесто. Из теста раскатать жгут, разрезать его на куски, слегка подкатать в шарики, уложить на расстоянии 3-4 см друг от друга на противень, смазанный маслом, и выпекать при температуре 220-230 градусов.

После охлаждения пряники глазировать в сахарном сиропе. Для этого кипятить сахар с водой, снять пену, охладить и добавить ароматизирующие вещества.

Пряники опустить небольшими порциями в круглую кастрюлю, в которую налить сироп. Затем осторожно перемешать пряники, чтобы они покрылись сиропом. После этого пряники высыпать на решетку или противень; склеившиеся изделия разъединить. Высушивать пряники до образования блестящей корочки с белым налетом, который придает изделиям красивый вид и предохраняет их от высыхания

Инструкционно - технологическая карта.

Песочное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Способ приготовления:

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов — толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Пирожные песочные Кольца с миндалем

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки, 1/2 стакана миндаля мелко нарубленного или орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посередине сделать отверстия.

Поверхность смазать желтком и посыпать рубленным миндалем, смешанным с сахаром.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°C.

Пирожные песочные с маком

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, начинка из мака (по рецепту 223), мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

Из 3/4 песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13—14 см и толщиной 3—4 мм.

Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пластику.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 190—200°C.

После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый квадрат на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240—250°C перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь. Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста.

Инструкционно - технологическая карта.

Бисквитное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Приготовление бисквитного теста холодным способом

Отделить желтки от белков и положить в них сахар (3/4 часть от нормы), массу растереть венчиком до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в 3–4 раза. Яичные белки взбить в отдельной посуде охлаждённым венчиком в холодном помещении до увеличения в объёме в 4–5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1/4 часть сахара. Сахар добавлять постепенно, небольшими порциями. В растёртые желтки ввести третью часть взбитых белков, муку и слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и всё перемешивать до получения однородной массы.

Приготовление бисквитного теста с подогревом

Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая массу венчиком подогреть на водяной бане до 40–50°C. Затем снять её с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°C. При этом объём массы должен увеличиться в 2–3 раза. К охлаждённой пене добавить муку и вымешивать до образования однородной массы.

1. Влить в посуду яйца, взбить миксером до увеличения объема в 3 раза.
2. Продолжая взбивать, добавляем сахар и затем муку.
3. Подготовить форму, застелив ее промасленной бумагой.
4. Вылить тесто в форму и поставить в духовку с темп.120-150*

Время выпечки 30-40 мин. для торта и 8 мин. для рулета.

Ингредиенты: Тесто: яйца 5 шт., сахар 150 г, мука 80 г, крахмал 20г Крем можно выбрать по желанию. (Использовать полезные советы).

После того, как готовый бисквит остынет, можно приступить к оформлению торта. Здесь вам подскажет фантазия и опыт. Можно использовать кремы и пропитки, а также фрукты и фруктовые джемы.

При работе с кремом используют кондитерский мешочек или шприц.

Далее разрезаем бисквит пополам, смазываем кремом одну часть и накрываем другой. Верхнюю часть также смазываем кремом и украшаем. Используем фрукты и ягоды. Это всегда очень красиво и очень просто, что важно для начинающих.

- Бисквит, приготовленный холодным способом (*буше*). Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют, поэтому для него существует другая рецептура.

Состав: мука – 289 г, сахар – 342, яичные желтки – 342, яичные белки – 512, эссенция – 2,3, кислота лимонная – 1,5 г.

Выход – 1000 г.

Приготовление буше состоит из следующих операций: взбивания отдельно белков и желтков с сахаром, затем соединения взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5–3 раза.

Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5–6 раз и до устойчивой пены (с венчика не стекает); вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют 1/4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах или «отсаживают» на листы для приготовления пирожных буше. Для этого листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой.

«Отсаживают» заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при температуре 190–200 °С в течение 20–25 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 3–4 ч для укрепления структуры бисквита. Затем заготовки поступают для изготовления пирожных.

Требования к качеству:

бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша – желтый. Влажность – 25 %.

Бисквит, приготовленный холодным способом, должен иметь влажность – 17 %.

Инструкционно - технологическая карта.

Приготовление масляного бисквита

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Масляный бисквит.

Тесто масляного бисквита содержит около 1/5 части масла, вследствие чего оно при изготовлении и выпечке труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста с помощью взбитых белков не всегда возможно, поэтому для разрыхления дополнительно применяют углекислый аммоний.

Введение в бисквит большого количества масла повышает калорийность изделий, улучшает вкус и предохраняет изделия от очерствения.

Есть четыре способа приготовления масляного бисквита, предусматривающие разные рецептуры и возможности оборудования:

- 1) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром (применение аммония обязательно);
- 2) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и сахар – отдельно (применение аммония обязательно);
- 3) белки взбивают отдельно, желтки и сахар – отдельно, муку смешивают с маслом (применение химических разрыхлителей необязательно);
- 4) яйца с сахаром, взбивая, подогревают и в конце взбивания добавляют горячее масло (без химических разрыхлителей).

Первый способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5–10 мин. Затем периодически по 1/10 добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой.

Иногда при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром. Это может произойти оттого, что яйца или меланж слишком холодные. Необходимо подогреть всю массу, слегка взбивая, или добавить немного муки.

Второй способ применяется при использовании свежих яиц, приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, полученное первым способом.

Масло с сахаром (3/4 нормы) вручную (веселкой) или механически взбивают 5–10 мин, затем постепенно в течение 10 мин взбивают, добавляя желтки яиц. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

Третий способ. Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5–10 мин. Яичные желтки и сахар (3/4 нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 нормы). Затем все три компонента перемешивают, и тесто готово. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлители.

Четвертый способ (без химических разрыхлителей). Яйца с сахаром взбивают, как при приготовлении бисквита основного, в конце взбивания в 1–3 приема добавляя муку, смешанную с крахмалом, и тонкой струей вливают горячее (но не кипящее) масло. Замешивают тесто с маслом снизу вверх, так как масло, как более тяжелое, оседает. Горячее масло не должно соприкасаться с непромешанной мукой, от этого образуются неразмешиваемые комки. При приготовлении бисквита этим способом количество яиц увеличивают, а масла – уменьшают.

Масляный бисквит выпекают в формах разной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами или миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формуют торты, либо из кондитерского мешка.

Инструкционно - технологическая карта.

Заварное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

1. Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Оно поднимается в духовке, когда его не "скует" тепло. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх.

2. Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г хлебной муки (в которой больше клейковины (глютена), чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей). Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамента (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб.

Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.

3. Затем налейте в кастрюлю 150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.

4. Затем добавить муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Вы можете делать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.

5. Взбивать, пока в кастрюле не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.

6. Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая по-немногу и взбивая после каждой новой порции.

7. Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.

8. Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200 гр С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 гр С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.

9. готовые булочки проколоть с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.

ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: Тесто

1.5 стакана воды

75-100 г сливочного масла (маргарина)

1/2 чайной ложки соли

180 г (1.5 стакана) муки

4 яйца

цедра 1/2 лимона (кокосовая стружка 3-4 ст.ложки)

сахар по вкусу

Инструкции:

Налить воду в кастрюлю, положить масло и соль, довести до кипения, снять с плиты.

Всыпать муку и сильно перемешать. Поставить кастрюлю вновь на огонь, нагревать, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок. Слегка охладить его и добавить по одному все яйца, после каждого тщательно перемешивая. Добавить цедру лимона либо кокосовую стружку и сахар по вкусу. Чайной ложкой отсадить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при T=200 гр около 40 мин. (Если вместо сахара и цедры добавить в заварное тесто немного тертого сыра или красного перца, получится закусочное печенье.)

Инструкционно - технологическая карта.

Слоеное тесто, технология приготовления.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.

Слоеное тесто готовят опарным или безопарным способом, как описано в рецептах 237 и 290, без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 10—20°C, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и сверху смазывают маслом образовавшийся второй слой.

После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. Затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16; 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки должно иметь не менее 24-32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет.

При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18°C. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки следует производить при температуре 25-28°C.

При более высокой температуре масло плавится и вытекает из теста до выпечки.

Завитушки слоеные

Ингредиенты

Для 10 завитушек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 1/4 стакана сахарного песка или мелко нарубленного миндаля на обсыпку, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки.

Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или рубленым миндалем.

Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260°C.

Слоеные булочки

Ингредиенты

Для 10 булочек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 50 г масла для отделки, 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто, раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень.

Края теста смазать маслом, дать 60-70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12-15 мин при температуре 240—260°C.

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из желе.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник.

Желе используется для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. В незастывшем виде при температуре 60 °С им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов, а также и фрукты (при помощи плоской кисточки).

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготавливают барельефы, а, складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно тогда, когда желе застынет до не растекающейся массы, иначе они не склеятся.

Технологический процесс производства желе состоит из следующих основных стадий:

- подготовка сырья к производству;
- замачивание агара/желатина;
- приготовление агарового/желатинового раствора;
- получение сахаро-агаро/желатино-паточного сиропа;
- охлаждение сиропа;
- перемешивание сиропа с другими ингредиентами желе;
- отливка в формы;
- охлаждение.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10–30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе

Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе третьего цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

Мраморное желе

получается при смешивании бесцветного желе с окрашенным. Два желе осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальным украшением является *мозаичное желе*.

Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.

Требования к качеству:

Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из помады.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски

Процесс ее приготовления состоит из следующих операций:

приготовление сиропа,

его охлаждение,

сбивание сиропа,

созревание помады.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °С и добавляют подогретую до 45–50 °С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом

Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помаду перед употреблением разогревают до температуры 50- 55°С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой.

Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разодевают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок.

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду выкладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы помада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из корнетика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

Требования к качеству:

помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из посыпок.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник, миски.

Сахаристые посыпки.

Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеяв ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Трюфельная посыпка.

Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г. Выход – 1000 г.

Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадная посыпка

готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

Ореховые посыпки.

Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой об-

работки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет

Инструкционно - технологическая карта.

Украшения из марципана.

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник, миски .

Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Сырцовый марципан.

Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быстрое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этому недостатка не имеет заварной марципан.

Заварной марципан.

Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупку, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

Государственное профессиональное общеобразовательное автономное учреждение Ярославской области
Ростовский колледж отраслевых технологий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки:
отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Форма обучения - очная

2024

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №1 от 09.01.2024 года

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015 г., № 610н, а также в соответствии с требованиями World Skills.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное общеобразовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

Разработчик: Вострова А.Н., Язева Т.Г. - мастера производственного обучения, Сиротина И.Ф. – зам. Директора по УПР.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: повар, кондитер третьего, четвертого разряда и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной и производственной практики

В результате прохождения учебной и производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, и закусок.

Приготовление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Изготовление, творческое оформление хлеба и хлебобулочных изделий

Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов на освоение программы учебной / производственной практик:

Всего: 2018 часов, в том числе:

Профессиональные модули	1 курс				2курс				3курс				4курс			
	1 семестр		2 семестр		3семестр		4семестр		5 семестр		6 семестр		7семестр		8семестр	
	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ 01.			28		80	120		24								
ПМ 02							120	89		143						
ПМ 03											120	258				
ПМ 04													120	240	248	
ПМ 05																283

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы

приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; и 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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</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.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с уче-	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	том особенностей социального и культурного контекста.	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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.</p> <p>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.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>

ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>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</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Профессиональные компетенции	Наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	
				У/п	П/п
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента. Всего 252 часа				108	144
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, овощей, грибов приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Упаковка на вынос.		Тема 1. Механическая кулинарная обработка клубне- и корнеплодов, капустных овощей	Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Определение качества овощей, обработка и нарезка овощей, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	6	7
		Тема 2. Механическая кулинарная обработка, нарезка и подготовка к фаршированию плодовых овощей	Организация рабочего места для обработки и подготовки к фаршированию плодовых овощей и применения пряностей и приправ с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	6	7
		Тема 3. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей, МКО грибов, замораживание, вакуумирование, упаковка на вынос	Организация рабочего места для обработки и нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей и применения пряностей и приправ с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	6	7
			МКО грибов. Нарезка, фарширование грибов и применения пряностей и приправ с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	6	7
			Дифференцированный зачет	6	
ПК 1.2. Осуществлять обработку,		Тема 4 Организация и	Ознакомление с рыбным цехом, оборудованием,	6	7

подготовку рыбы, нерыбного водного сырья	техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них замораживание ,вакуумирование, упаковка на вынос	инвентарем для обработки рыбы . Организация рабочего места по обработке рыбы Инструктаж по О.Т. Первичная обработка рыбы с костным скелетом		
		Определение качества рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы в соответствии с типом рыбы	6	14
		Фарширование рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	6	14
		Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы(панированных и без панировки)	6	14
ПК 1.3 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6	7
ПК 1.4 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи ,кролика	Тема 5 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Обработка мяса, птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов из них, замораживание,вакуумирование,упаковка на вынос	Ознакомление с мясным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки мяса. Инструктаж по О.Т. Механическая кулинарная обработка мяса, Обработка субпродуктов и костей	6	7
		Определение качества мяса. Организация рабочего места по обработки мяса, разделка говяжьей, свиной, бараньей туш	6	7

			Приготовление п/ф из различных видов мяса, подготовки и применения пряностей и приправ;	6	11
			Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и п/ф из нее	6	7
			Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика	6	7
			Приготовление основных п/ф из птицы	6	7
			Приготовление котлетной массы и п/ф из мяса птицы, дичи и кролика, подготовки и применения пряностей и приправ;	6	7
			Дифференцированный зачет	6	7
			ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Всего (.420)	156	264
	ПК2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..	Тема 1.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок упаковка на вынос	Ознакомление с горячим цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места для приготовления горячих блюд.	1	1
	ПК.2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	Тема 2.-3 Приготовление бульонов, отваров , супов охлаждение, упаковка на вынос	Приготовление бульонов и отваров	5	7
	ПК 2.3. Осуществлять при-		Супы заправочные: щи., борщи.	6	14
			Солянки,рассольники	6	14

	<p>готовление, оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>		<p>Супы картофельные</p>	<p>6</p>	<p>14</p>
<p>ПК.2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих и соусов.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.</p>		<p>Тема 4 Приготовление соусов охлаждение, упаковка на вынос</p>	<p>Соус красный (основной) и его производных</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
		<p>Соус белый (основной) и его производные.</p>	<p>6</p>	<p>7</p>	
		<p>Соусы сметанные, грибные., молочные ,сладкие.</p>	<p>6</p>	<p>14</p>	
		<p>Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, охлаждение, упаковка на вынос</p>	<p>Приготовление картофельной массы и изделий из нее. Приготовление запеченных блюд из овощей.</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
		<p>Блюда и гарниры из отварных . и жареных овощей. и грибов</p>	<p>6</p>	<p>7</p>	
		<p>Блюда и гарниры из тушёных овощей и грибов</p>	<p>6</p>	<p>14</p>	
		<p>Тема 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, охлаждение, упаковка на вынос</p>	<p>Варка вязких и жидких каш. Блюда из каш.</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
		<p>Блюда из бобовых изделий Блюда из макаронных изделий.</p>	<p>6</p>	<p>7</p>	
		<p>Тема 7. Приготовление блюд из яиц, творога и теста, охлаждение, упаковка на вынос</p>	<p>Блюда из яиц омлеты, яйца ,сваренные разными способами, яичница с гарниром Холодные блюда из творога(творог натуральный) Горячие блюда из творога(Сырники,запеканка)</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
		<p>Приготовление теста для пельменей и вареников Приготовление теста для лапши домашней Блюда из теста: блинчики фаршированные. Блюда из теста: пельмени, вареники</p>	<p>6</p>	<p>14</p>	

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	<p>Тема 8. Приготовление блюд из рыбы, охлаждение, упаковка на вынос</p>	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и морепродуктов	6	7
		Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы и нерыбного водного сырья	6	7
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика</p>	<p>Тема 9. Приготовление и оформление простых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика охлаждение, упаковка на вынос</p>	Рыба, жаренная основным способом и во фритюре запеченная по-русски.	6	14
		Изделия из котлетной массы из рыбы и нерыбного водного сырья	6	14
		Отварные блюда и закуски из мяса, птицы, дичи, кролика	6	14
		Жареные мясные блюда и закуски из мяса, птицы, дичи, кролика	6	14
		Блюда из натуральной рубки и котлетной массы мяса., массы птицы, дичи, кролика	6	14
		Тушеные и жареные блюда из мяса и птицы.	6	7
		Блюда и закуски из субпродуктов мяса и птицы, дичи	6	14
		Дифференцированный зачет	6	4
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		120	232	

	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	Тема 1. Подготовка к работе сырья для приготовления холодных блюд и закусок	Ознакомление с холодным цехом . Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Подготовка к работе сырья.	1	6
12	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок;	Тема 2. Приготовление холодных соусов и заправок. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ , эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Приготовление заправок для закусок и салатов, маринадов требования к качеству, условия и сроки хранения	6	6
			Приготовление соусов для закусок и салатов требования к качеству, условия и сроки хранения	6	6
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; блюда и закуски из овощей и грибов ,яиц, сыра	Тема 3. Приготовление и оформление салатов ,соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;; эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Приготовление салатов из сырых овощей варианты оформления и подачи салатов, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
			Приготовление салатов из вареных овощей варианты оформления и подачи салатов , требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
			Приготовление и оформление винегретов в ассортименте	6	7
			Холодные блюда и закуски из овощей и грибов требования к качеству, условия и сроки хранения,	6	14
Холодные закуски из яиц и сыра, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	6			

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента	Тема 4. Приготовление и оформление бутербродов, канапе, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Приготовление открытых бутербродов простых и сложных	6	12
		Приготовление и оформление бутербродов закрытых	6	14
		Приготовление банкетных закусок (канапе, корзиночки, волованы)	6	14
ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 5 Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Закуски из рыбной гастрономии. требования к качеству, условия и сроки хранения	6	14
		Приготовление. оформление блюд закусок из рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	14
		Блюда и закуски из морепродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения,	6	14
		Нарезка и оформление «Ассорти рыбного»	6	7
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика раз-	Закуски из мяса и мясной гастрономии. требования к качеству, условия и сроки хранения	6	14
		Блюда и закуски из мяса разных видов	6	14

мяса, домашней птицы, дичи ,кролика разнообразного ассортимента	нообразного ассортимента , эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Блюда и закуски из домашней птицы	6	14
		Блюда и закуски из дичи и кролика	6	14
		Блюда и закуски из субпродуктов требования к качеству, условия и сроки хранения	6	14
		Дифференцированный зачет	5	6
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			120	240
<i>ПК 4.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря для порционирования, упаковки на вынос готовых блюд, десертов.	1	1
		Натуральные плоды и ягоды ,требования к качеству, условия и сроки хранения	6	14
		. Приготовление холодных сладких блюд,(суфле,пудинги ,кремы) подготовка и применение пряностей и приправ, требования к качеству, условия и сроки хранения	12	28
<i>ПК 4.2.</i> Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.Приготовление ,варианты оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд. , эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом			

		требований к безопасности готовой продукции	Приготовление железированных блюд: желе, мусс. требования к качеству, условия и сроки хранения	12	28
			Приготовление десертов в ассортименте, подготовка и применение пряностей и приправ	18	21
			Приготовление яблок, тыквы запеченной подготовка и применение пряностей и приправ, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	14
			Приготовление горячих сладких блюд: сливы в тесте, курага в шоколаде), подготовка и применение пряностей и приправ	12	21
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>Тема 3. Приготовление варианты оформления и подачи простых горячих и холодных напитков, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	Приготовление горячих напитков(чай, кофе, какао...)	12	14	
		Приготовление холодных напитков (квас, напитки фруктовые, коктейли...)	12	21	
		Приготовление горячих напитков с молоком и без, подготовка и применение пряностей и приправ; требования к качеству, условия и сроки хранения	12	21	
		Приготовление компотов в ассортименте требования к качеству, условия и сроки хранения	6	21	
		Приготовление киселей в ассортименте требования к качеству, условия и сроки хранения	6	21	
		Дифференцированный зачет			5

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			248	283
. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с кондитерским цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря	2	3
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	. Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных и хлебобулочных изделий	Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка их качества	6	7
		Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6	7
		Приготовление отделочных п/ ф для хлебобулочных, мучных изделий	6	7
	Тема 3. Изготовление, творческое оформление хлеба и хлебобулочных изделий, варианты оформления мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ	Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки, изделия из него, подготовка и применение пряностей ; требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
		Приготовление теста для хлеба из ржаной или другой муки, изделия из него, подготовка и применение пряностей ; требования к качеству, условия и	6	7

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.. Приготовление дрожжевого теста для мучных и кондитерских изделий, изделия из него.	сроки хранения		
		Приготовление дрожжевого безопарного теста, изделия из него: пироги, пирожки с разными фаршами	6	7
		Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него: пироги, пирожки с разными фаршами,булочки	6	7
		Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
	Тема 4.1 Приготовление без дрожжевых видов теста, полуфабрикатов, и изделий ,подготовка и применение пряностей и приправ; требования к качеству, условия и сроки хранения	Приготовление дрожжевых рулетов Приготовление кексов, ромовых баб. требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
		Приготовление заварного теста, изделий из него, «Кольцо заварное».	6	7
		Приготовление заварного теста, формование, выпечка. полуфабриката, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
		Приготовление песочного теста; печенье в ассортименте разделка, выпечка ,требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
		Приготовление кексов штучных и весовых	6	7
		Приготовление сдобного пресного теста, сдобных пирожков с различными фаршами	6	7
		Приготовление сочной, ватрушек, печенья	6	7
		Приготовление пряничного полуфабриката, изделия из него: пряники в ассортименте требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7

		Приготовление слоеного теста, изделий из него- «Языки слоеные», пироги слоеные, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	7
		Приготовление бисквита основного, разлив по формам, выпечка	6	7
		Приготовление, выпечка: бисквит масляный, бисквит для рулета	6	7
		Приготовление, выпечка: бисквит «Буше»	6	7
		Приготовление воздушного полуфабриката выпечка.	6	7
		Пробные работы	6	7
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента(в т.ч. и низкокалорийных	Тема 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов. подготовка и применение пряностей и приправ; требования к качеству, условия и сроки хранения	Приготовление кремов в зависимости от сырья, сиропа для пирожных и тортов из любого вида теста.	6	7
		Приготовление помады,(основной и производные от нее) желе для отделки изделий	6	7
		Приготовление мастики сахарной, карамели, крошки бисквитной и песочной.	6	7
		Приготовление рисовальной массы, глазури(сырцовой и заварной), органолептическая оценка качества	6	7
	Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов (в т.ч. низкокалорийных), подготовка и применение пряностей и приправ ;варианты оформления в	Приготовление пирожных бисквитных. органолептическая оценка качества	6	7
		Приготовление пирожных заварных органолептическая оценка качества	6	7
		Приготовление пирожных песочных. органолептическая оценка качества	6	7

зависимости от ассортимента, органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения	Приготовление пирожных из слоеного полуфабриката. органолептическая оценка качества	6	7
	Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката. органолептическая оценка качества	6	7
	Приготовление пирожных крошковых. органолептическая оценка качества	6	7
	Приготовление низкокалорийных тортов и пирожных	6	7
	Приготовление тортов бисквитно-фруктовых органолептическая оценка качества	12	7
	Приготовление тортов из песочного полуфабриката	12	7
	Приготовление тортов из слоеного полуфабриката	12	14
	Приготовление тортов бисквитно-кремовых и фруктово-желейных.	12	14
	Дифференцированный зачет	6	7
	Всего	752	1133

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной и производственной практики.

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает проведение учебной практики в производственных мастерских, проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной и производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4.1 Основные источники литературы:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1]
5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

4.4.2 Дополнительная литература

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

7. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

4.4.3 Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http //www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http //www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в ведомостях учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	Текущий контроль в форме: экспертной оценки на практическом занятии; защиты практических работ; зачетов по разделам; контрольных работ по темам МДК; экспертной оценки результатов самостоятельной работы обучающихся. Зачеты по учебной и производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач Демонстрационные экзамены по профессиональным модулям. Защита практической части ПЭР.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки .	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, оформление,	

подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

4.1. Общие компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

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.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

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

Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения

Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

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 деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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.

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения:

- наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
- участие в профессиональных конкурсах
- отчеты по практике
- собеседование с наставниками на практике
- сдача зачетов
- собеседование в форме самоанализа
- решение ситуационных задач
- демонстрационный экзамен

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

По профессии Повар, кондитер

Повар 3 разряда.

Должен уметь: Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки. Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики. Запекать овощные и крупяные изделия. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия. Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционировать и оформлять блюда.

Должен знать: Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4 разряда.

Должен уметь: Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом, студня; сельди натуральной и с гарниром. Варить супы, бульоны; вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: .Рецептуры, основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования

Кондитер 3 разряда.

Должен уметь: Самостоятельно готовить простые массовые торты, пирожные, и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия из различного вида сырья или выполнять работы по изготовлению сложных сортов тортов и пирожных под руководством кондитера высшего разряда. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, сиропов. Отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Разделять полученные полуфабрикаты: штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы. Отделывать изделия марципаном, помадкой, цукатами, шоколадом, фруктами, кремом.

Должен знать: Ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских

изделий; сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы приготовления кондитерских изделий; способы отделки помадкой, марципанами, цукатами, шоколадом, кремом; устройство оборудования.

Кондитер 4 разряда.

Должен уметь: Приготавливать различные виды рулетов, кексов, высших сортов печенья, сложных тортов и пирожных их различного сырья со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовать. Приготавливать детали рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбирать крем по цветам. Проверять визуально совмещение красочных элементов и деталей рисунка, а также веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: Ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, технологический процесс, рецептуры и режим приготовления, способы и приемы отделки изделий.

Государственное профессиональное общеобразовательное автономное учреждение
Ярославской области
Ростовский колледж отраслевых технологий

ДНЕВНИК
прохождения практической подготовки

Обучающийся

Курс
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ПАМЯТКА

Для студентов, находящихся на практическом обучении:

1. До выхода на практику:

3. Выяснить — кто является руководителем производственной практики;
4. Знать даты начала и окончания производственной практики;
5. Получить дневник, задание, график консультаций;
6. Получить инструкции по организации и проведению практики.

2. По прибытии на место практики:

7. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы;
8. Пройти инструктажи по технике безопасности;
9. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
10. установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

3. Во время прохождения практики:

11. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
12. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
13. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
14. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в колледже;

4. По окончании практики:

15. Обучающийся обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение по отчету, отзыв о работе на практике, табель выходов на работу, выписку из протокола квалификационной комиссии, заверенные подписями и печатями;
16. В 3-х дневный срок сдать руководителю практики от колледжа дневник и защитить его;
17. Все полученные на предприятии материальные ценности (спецодежда, литература, инструменты и др.), а также временные пропуска необходимо сдать при увольнении с места практики.

Ликвидация академической задолженности по практике производится путем повторного ее прохождения.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО_____ Обучающийся (аяся) на 3 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / производственную подготовку по профессиональному модулю

ПМ.02

В объеме ___175___ ч.

В организации_____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (<i>оценка</i>)
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика	
Итоговая оценка	
Руководитель производственной подготовки от предприятия МП	

**Производственная характеристика
практиканта
Ростовского колледжа отраслевых технологий**

Студент ___ 3 ___ курса, профессии **43.01.09** Повар, кондитер

Ф.И.О. ___ За время прохождения производственной практики на предприятии

(предприятие)
с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Выполнял работы на рабочих местах _____

(перечень рабочих мест)

Качество выполненных работ _____

Знание технологического процесса, обращение с инструментом и
оборудованием _____

(подробный отзыв)

Трудовая дисциплина _____

Подпись руководителя практики от образовательного учреждения (ФИО, долж-
ность) _____

Руководитель предприятия:

МП

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время
учебной / производственной практики**

« 30 » 06 2021 г.

Дата

Подпись руководителя практи-
ки _____

(ФИО, должность)

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.05

МДК 05.01.

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися-ся во время практики	Качество выполнения работ (оценка)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

(ФИО, должность)

МП.

**Перечень учебно-производственных работ
по профессии: Повар, кондитер**

№ П/ П	Тема	Кол-во часов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на 3 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / практическую подготовку по профессиональному модулю

ПМ.03

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (оценка)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / практической подготовки

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

(ФИО, должность)

МП.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / практическую подготовку по профессиональному модулю ПМ 04

МДК.04.01.

В объеме _____ часов с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией. (оценка)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

_____ (ФИО, должность)

МП.

ТАБЕЛЬ

Студента 3 курса гр. _____ профессия **43.01.09** Повар, кондитер.
 ФИО _____

о прохождении практической подготовки на предприятии : РКоТ
 работал в качестве повара

Руководитель практики от предприятия _ Шатова ЕВ _____ (_____)

Числа месяца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Сентябрь	--	---	-	-	-	-	-	7ч								
Октябрь																
															7ч	

Дневник по практической подготовке ПМ 5
 ФИО: _____

Дата	Вид работы	Кол. часов	Оцен ка	Подпи сь Руково дителя
19. 04	Ознакомление с кондитерским цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря	3		
	Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных	7		
	Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных	7		
	Приготовление отделочных п/ ф для хлебобулочных, мучных	7		
	Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки, изделия из него, подготовка и применение пряностей ; требования к качеству, условия и сроки хранения	14		
	Приготовление теста для хлеба из ржаной или другой муки, изделия из него, подготовка и применение	14		

	пряностей ; требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Приготовление дрожжевого безопарного теста, изделия из			
	него			
	Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из			
	него			
	Приготовление дрожжевых рулетов Приготовление кексов, ромовых баб. требования к качеству			
	Приготовление заварного теста, изделий из него, «Кольцо			
	Приготовление заварного теста, формование, выпечка. полуфабриката			
	Приготовление песочного теста; печенье в ассортименте			
	Приготовление песочного теста; печенье в ассортименте			
	Приготовление кексов штучных и весовых			
	Приготовление сдобного пресного теста, сдобных пирожков			
	Приготовление заварного теста, формование, выпечка. полуфабриката			
	Приготовление сдобного пресного теста, сдобных пирожков с различными фаршами			
	Приготовление сочной, ватрушек, печенья			
	Приготовление пряничного полуфабриката, изделия из него: пряники в ассортименте требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Приготовление слоеного теста, изделий из него «Языки слоеные» , пироги слоеные , требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Приготовление бисквита основного, разлив по			

	формам, выпечка			
	Приготовление, выпечка: бисквит масляный, бисквит для рулета			
	Приготовление, выпечка: бисквит «Буше»			
	Приготовление воздушного полуфабриката выпечка			
	Приготовление кремов в зависимости от сырья, сиропа для пирожных			
	Приготовление помады,(основной и производные от нее) желе	14		
	Приготовление мастики сахарной, карамели, крошки бисквитной			
	Приготовление рисовальной массы, глазу- ри(сырцовой и заварной), органолептическая оценка качества			
	Приготовление пирожных бисквитных. органолептическая оценка			
	Приготовление пирожных заварных органолептическая оценка	7		
	Приготовление пирожных песочных. органолептическая оценка	7		
	Приготовление пирожных из песочного полуфабриката. Органолептическая оценка качества	7		
	Приготовление пирожных из слоеного полуфабриката. Органолептическая оценка	7		
	Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката. Органолептическая оценка качества	7		
	Приготовление пирожных крошковых. органолептическая оценка	7		
	Приготовление низкокалорийных тортов и пирожных	14		
	Приготовление тортов бисквитно-фруктовых органолептическая оценка качества	14		

	Приготовление тортов из песочного полуфабриката	14		
	Приготовление тортов из слоеного полуфабриката	14		
	Приготовление тортов бисквитно-кремовых и фруктово-желейных	21		
	Дифференцированный зачет	7		
	всего	332ч		

Подпись руководителя практической подготовки _____

МП

Дневник по практической подготовке ПМ 4

ФИО:

Дата	Вид работы	Кол. часов	Оцен ка	Подпи сь Руково дителя
18. 10	Ознакомление с кондитерским цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря	3		
		7		
	Натуральные плоды и ягоды ,требования к качеству, и сроки хранения			
	Приготовление холодных сладких блюдо,(суфле,пудинги ,кремы) подготовка и применение пряностей и приправ, требования			
	Приготовление железированных блюд: желе, мусс. требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Приготовление железированных блюд: желе, мусс. требования условия и сроки хранения			
	Приготовление десертов в ассортименте, подготовка и применение пряностей и приправ			
	Приготовление яблок,тыквы запеченной подготовка и применение пряностей и приправ			
	Приготовление горячих сладких блюд: сливы в тесте,курага в шоколаде), подготовка и применение пряностей			
	Приготовление горячих напитков(чай,кофе,какао...)			
	Приготовление холодных напитков (квас,напитки фруктовые коктейли...)			
	Приготовление горячих напитков с молоком и без, подготовка и применение пряностей и приправ;			

	требования к качеству			
	Приготовление компотов в ассортименте требования к качеству условия и сроки хранения			
	Приготовление киселей в ассортименте требования к качеству			
	Дифференцированный зачет	7		
	всего	240		

Подпись руководителя практической подготовки _____

МП

ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

программы базовой подготовки по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация выпускника Повар, кондитер

форма обучения очная

2024 г

ОДОБРЕНА
на заседании педагогического совета
Протокол № _1_ от «_09_» ____01____
2024__г.

Составлена на основе федерального
государственного образовательного стандарта
СПО по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии
питания, санитарии и гигиены

Организация-разработчик: Государственное
профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области Ростовский
колледж отраслевых технологий (далее – ГПО-
АУ ЯО РКОТ)

Составитель: Амплеева О.П.

Мастер п/о ГПОАУ ЯО РКОТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

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

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

	<p>Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурировать отобранную информацию в соответствии с</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной Деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

социального и культурного контекста	толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
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		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и	Требования производственной санитарии в организации питания.

		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных,</p>	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
--	--	---	---

		кондитерских изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	
--	--	---	--

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»; о анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	90
Самостоятельная работа	30
Обязательная учебная нагрузка	60
в том числе:	
теоретическое обучение	30
Лабораторно – практические занятия	30
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
-----------------------------	--	-------------	------------------	----------------------------------

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>50</i>
Введение	Содержание учебного материала:			
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	1	ОК 1-7, 9,10
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве – 7 т.о. + ЛПЗ 10 часов				
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала: 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 3. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	3	1,2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Практические занятия: 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. 2. Работа с муляжами консервами, образцами пищевых продуктов.	2 4	3	ОК 1-7, 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
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала: 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пи щевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. 2. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. 3 Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. 4 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Схема микробиологического контроля	4	1,2	ОК 1-7, 9,10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Практические занятия: 3. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	4	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
Раздел 2 Основы физиологии питания – 9т.о. + 16 ЛПЗ				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в	Содержание учебного материала: 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека	2	1,2	ОК 1-7, 9,10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>

<i>структуре питания</i>	в питательных веществах. 2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.			<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Практические занятия: 4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
<i>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</i>	Содержание учебного материала: 1. 1.Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	1,2	<i>ОК 1-7, 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</i>
	Практические занятия: 5.Изучение схемы пищеварительного тракта. 6.Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2 2	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
<i>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</i>	Содержание учебного материала: 1. 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека 2. 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	1,2	<i>ОК 1-7, 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</i>
	Практические занятия: 7. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. 8. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2 4	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
<i>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</i>	Содержание учебного материала: 1. Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Режим питания и его значение. 2. 2. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда 3. 3. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	3	2	<i>ОК 1-7, 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</i>

	Практические занятия: 9. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве – 13 т.о. + 4 часа ЛПЗ				
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала: 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. 2. Требования к содержанию форменной одежды. 3. 3. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека 4. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	4	2,3	ОК 1-7, 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
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала: 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. 2. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. 3. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания 4. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	4	2,3	ОК 1-7, 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
	Практические занятия: 10. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 2. 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
	Практические занятия: 11 . Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	2		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортирова-	Содержание учебного материала: 1. Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов.	2	2,3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5

<i>нию, приёмке и хранению пищевых продуктов</i>	2. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.			
Дифференцированный зачет		1	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых» Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в природе (микробиота почвы, воды, воздуха)». Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы» Составить схему по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений» Решение ситуационных задач по образцу. Составить таблицу по теме: «Деятельность желез пищеварительного аппарата». Подготовить сообщение по теме: «Микробная экология пищеварительного тракта и её роль в поддержании здоровья человека» Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желеобразующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм» Составить конспект по теме: «Энергетические, пластические и регуляторные функции основных пищевых веществ Расчет калорийности блюд по карточкам-заданием. Составить конспект по теме: «Методика составления рационов питания». Расчет величины основного обмена по карточкам-заданием. Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Составить презентацию по теме: «Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации» Составить конспект по теме: «Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок» Составить сообщение на тему: «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»		30	2.3	
ИТОГО		30 т.о.+ 30 ЛПЗ		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Лабораторное оборудование:

- стеклянная и фарфоровая посуда;
- пробирки, химические колбы: плоскодонные, круглодонные, конические, Вюрца, химические стаканы;
- мерная посуда: мерный цилиндр, воронки: конусообразная, капельная делительная, стеклянные трубки и палочки, посуда из фарфора: чашка для выпаривания, ступка с пестиком, тигель фарфоровый.

Оборудование из дерева и металла: - металлический штатив, штатив для пробирок, держатель для пробирок, тигельные щипцы, ложечка для сжигания, асбестированная сетка, подъёмный столик.

Измерительные приборы: Весы: аптекарские, технические, чашечные.

Нагревательные приборы: спиртовка - реактивы и материалы, плитка электрическая лабораторная.

Технические средства обучения:

- видеофильмы по темам;
- презентации по темам уроков;
- проектор, экран, компьютер,
- плакаты, таблицы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www. gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

– Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/Fictionbook.lib](http://www.creative) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
В 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

- 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.

- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные:

- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с

- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2015г.256 с
- Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2011г.192с

Дополнительные источники:

7. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
8. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
10. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
11. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
12. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</i>	<i>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части</i>

<p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>	<p>адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: - тестирования.</p>
---	---	--

<p>процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной</p>

<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильность выполнения заданий в полном объеме.</p>	<p>(самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---	--	---

<p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические</p>		<p><i>Текущий контроль:</i></p>

<p>требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Правильность выполнения заданий в полном объеме.</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
ОП 3
«Техническое оснащение и организация рабочего места »
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024г.

<p>ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета Протокол № <u> 1 </u> от « <u> 09 </u> » <u> 01 </u> 2024 <u> </u> г.</p>	<p>Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер ПМ 01</p>
<p>Организация разработчик Федеральное учебно – методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм</p>	<p>Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий (далее – ГПОАУ ЯО РКОТ)</p>
<p>Составитель: Амплеева О.П.</p>	<p>Мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО РКОТ</p>

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии НПО 43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- составлять меню в соответствии с потребительским спросом;
- производить учет сырья и готовых изделий на производстве;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- эксплуатировать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства в соответствии с требованиями безопасных условий труда;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания;
- потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню;
- задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, хо-

лодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования;

- возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 71 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 31 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>106</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>71</i>
в том числе:	
Теоретические занятия в т.ч. диф.зачет	<i>40</i>
Лабораторные практические занятия	<i>31</i>
Самостоятельные работы	<i>35</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства		18 +10лпз	
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика предприятий общественного питания (ПОП). 2. Классификация ПОП по различным признакам. 3. Типы предприятий, их характеристика. Виды услуг на предприятиях общественного питания. 4. Принцип размещения сети ПОП, перспективы развития. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП. 		
Тема 1.2. Принципы организации производственных цехов	Содержание учебного материала	4	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Структура организации ПОП. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. 2. Организация работы цехов, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. 3. Общие требования к организации рабочего места. Последовательность организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов. 4. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд. 		
<i>Лабораторная практическая работа №1</i> «Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготавливаемых блюд»		4	

<i>Лабораторная практическая работа №2</i> «Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе»			
Тема 1.3. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала 1. Организация отпуска готовой кулинарной продукции с различными системами обслуживания. 2. Правила отпуска готовой продукции. 3. Температурный и временной режимы хранения и реализации готовой кулинарной продукции. 4. Виды раздачи и эксплуатация мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания.	4	
<i>Лабораторная работа №3</i> «Ознакомление с устройством оборудования для раздачи блюд и освоение навыков эксплуатации мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания.»		4	
<i>Лабораторная работа №4</i> «Подбор необходимого оборудования для отпуска готовых блюд»			
Тема 1.4. Организация учета сырья, продуктов и готовых изделий на производстве	Содержание учебного материала 1. Задачи и организация учёта на производстве. 2. Материальная ответственность. 3. Документальное оформление поступления сырья на производстве. 4. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции 5. Отчётность о реализации и отпуске изделий из кухни. 6. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве.	6	
<i>Лабораторно-практическая работа №5</i> «Оформление документации отпуска готовой продукции»		2	
Раздел 2. Техническое оснащение производства		20 + 21лпз	
Тема 2.1 Общие	Содержание учебного материала	6	

сведения об основных видах оборудования кулинарного и кондитерского производства	<ol style="list-style-type: none"> 1 Основные виды оборудования кулинарного и кондитерского производства. 2. Требования к материалам для изготовления машин. 3. Основные части и детали машин. 4. Аппараты включения, защиты, контроля, управления. 5. Техническая документация машин. 6. Общие правила эксплуатации основного технологического оборудования. 		
Тема 2.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация механического оборудования.	Содержание учебного материала	4	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации весового и механического оборудования. 2. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения. 3. Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы. 4. Основные принципы подбора необходимого оборудования для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба. 		
<p><i>Лабораторная работа № 6</i> «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и очистки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: картофелеочистительные».</p> <p><i>Лабораторная работа № 7</i> «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и нарезки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: овощерезательные, противочные машины. Подбор необходимого оборудования для обработки овощей».</p>		4	
<p><i>Лабораторная работа № 8</i> «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорубка».</p> <p><i>Лабораторная работа № 9</i></p>		6	

«Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: фаршемешалка».			
<i>Лабораторная работа № 10</i> «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорыхлитель, котлетоформовочная машина. Подбор необходимого оборудования для обработки мяса и рыбы».			
<i>Лабораторная работа № 11</i> «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для приготовления теста и полуфабрикатов и освоение навыков безопасной эксплуатации: тестомесильные машины. Подбор необходимого оборудования для приготовления теста». ,		4	
<i>Лабораторная работа № 12</i> «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для приготовления теста и полуфабрикатов и освоение навыков безопасной эксплуатации: тестораскаточные машины, взбивальные машины. Подбор необходимого оборудования для приготовления теста».			
Тема 2.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация теплового оборудования	Содержание учебного материала	5	2
	1. Классификация основного теплового оборудования по различным признакам. 2. Принципы подбора необходимого теплового оборудования для приготовления блюд. 3. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования. 4. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации жарочно-пекарского, многофункционального теплового и водогрейного оборудования. 5. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации многофункционального теплового и водогрейного оборудования.		
<i>Лабораторная работа № 13</i> «Ознакомление с устройством, принципом действия варочного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации. Подбор необходимого варочного оборудования»		2	

<i>Лабораторная работа № 14</i> «Ознакомление с устройством, принципом действия варочного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации. Подбор необходимого варочного оборудования»		1	
Тема 2.4. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	6	2
	1.Значение холодильного оборудования. 2.Понятие о компрессионной холодильной машине. 3.Классификация основного холодильного оборудования. 4.Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. 5.Принципы подбора необходимого холодильного оборудования. 6. Виды холодильного оборудования.		
<i>Лабораторная работа № 15</i> «Ознакомление с устройством, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор».		4	
<i>Лабораторная работа № 16</i> «Ознакомление с устройством, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор».			
Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела. Тематика внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		35	

<p>4. Составление схем размещения оборудования в различных цехах.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		
<p>Всего:</p>	<p>71</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории:

Технического оснащения и организации рабочего места;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оборудование, микроскопы, инвентарь, инструменты, посуда.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - Усов В.В. – М.: издательский центр «Академия», 2007г. – 415с.
2. Калькуляция и учет – Потапова И.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2008г. – 159с.
3. Тепловое механическое оборудование предприятий торговли общественного питания – Ботов М.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 464с.
4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле – Бурашников Ю.М. – М.: Издательский центр «Академия», 2007г. – 240с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Золин В.П. – учебник для начального профессионального образования: 2-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 248с.
6. Холодильное оборудование предприятия торговли и общественного питания – Стрельцов А.Н., Шилов В.В. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2006г. – 272с.
7. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту – Фатыхов Д.Ф. – 4-е издание; - М.: Издательский центр «Академия»; образовательно-издательский центр «Академия», 2007г. – 224с.
8. Охрана труда в предприятиях общественного питания – Коева В.А. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «Феникс», 2008г. (серия НПО) – 112с.
9. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах – Панова Л.А. Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2007г. – 319с.
10. Калькуляция и учет в общественном питании – Шестакова Т.И. Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г. – 143с.

Дополнительные источники:

1. Рабочая тетрадь по оборудованию предприятий общественного питания – Сопачева Т.А., Володина М.В. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г. – 112с.
2. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь – Потапова И.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г. – 143с.

3. Интернет-ресурсы:

- <http://www.tehbez.ru>
- <http://www.eq-vip.ru>
- <http://www.tehdoc.ru>
- <http://www.xserver.ru>
- <http://www.trade-design.ru>
- <http://www.kobor.ru>
- <http://www.mospos.ru>
- <http://www.restoracia.ru>
- <http://sklad-zakonov.narod.ru>
- <http://spacelint-spb.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий (составление таблиц, оформление отчетной документации, изучение технической документации оборудования, составление схем, составление меню).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья,	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов,</i>

<p>кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><i>рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
ОП 02
«Основы товароведения продовольственных товаров»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024г.

<p>ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета Протокол № 1 от « 09 » 01 _____ 2024 __ г.</p>	<p>Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер ПМ 01</p>
<p>Организация разработчик Федеральное учебно – методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм</p>	<p>Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий (далее – ГПОАУ ЯО РКОТ)</p>
<p>Составитель: Амплеева О.П.</p>	<p>Мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО РКОТ</p>

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
	<p>общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>коллектива Психология 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 устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе Понимать</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</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 общепотребительные 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>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p>

		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов..</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
--	--	--	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	90
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	30
Обязательная учебная нагрузка	60
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенции
Тема 1 Введение	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	2	1	ОК 1-7,9,10 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
	2 Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов			
Тема 2. Химический состав пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы.	5	1,2	ОК 1-7,9,10 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
	2 Состав пищевых веществ, значение в питании.			
	3 Энергетическая ценность пищевых продуктов			
	4 Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.			
	5 Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов			
Тема 3 Классификация	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Классификация продовольственных товаров.	2	1,2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

<i>продовольственных товаров</i>	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.			<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>Содержание учебного материала</i>	3	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.			
	2 Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	3 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
Тематика лабораторных работ		5	2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и оценка качества по стандарту.				
2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.				
3. Изучение хозяйственно-ботанических сортов капусты и оценка качества по стандарту.				
4. Изучение хозяйственно-ботанических сортов луковых и оценка качества по стандарту.				
5. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.				
Тема 5 Товароведная характеристика зерновых товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	3	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение зерновых товаров.			
	2 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.			
	3 Условия и сроки хранения зерновых товаров			

Тематика лабораторных работ		4	2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
6 Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту		3	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
7 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту				
8 Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту				
9 Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту				
Тема 6. Товаровед- ная характери- стика молочных товаров	<i>Содержание учебного материала</i>	3	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.			
	2 Кулинарное назначение молочных товаров			
	3. Условия и сроки хранения молочных товаров			
Тематика лабораторных работ		4	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
10 Оценка качества молока по стандарту.		4	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
11 Оценка качества сливок по стандарту.				
12 Оценка качества сыров по стандарту.				
13 Оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту.				
Тема 7 Товаровед- ная характери- стика рыбы, рыб- ных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	4	1.2	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы.			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов.			
	3 Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			
	4. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			

Тематика лабораторных работ		4		ОК 1-7,9,10 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
14. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 15. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, 16. Оценка качества нерыбных пищевых морепродуктов 17. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.				
Тема 8 Товаровед- ная характери- стика мяса и мяс- ных продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	3	1.2	ОК 1-7,9,10 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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса .			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов			
	3. Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов			
Тематика лабораторных работ		5		
18. Органолептическая оценка качества мяса 19. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов 20. Органолептическая оценка качества субпродуктов 21. Органолептическая оценка качества колбасных изделий 22. Органолептическая оценка качества мяскопченостей				
Тема 9 Товаровед- ная характери- стика яичных продуктов, пищевых жиров	<i>Содержание учебного материала</i>	2	1.2	ОК 1-7,9,10 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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов			
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров			
Тематика лабораторных работ		4		
23. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. 24. Ознакомление с дефектами яиц. 25. Установление допустимых и недопустимых дефектов.				

26 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту				
Тема 10 Товаровед- ная характери- стика кондитер- ских и вкусовых товаров	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	2.3	ОК 1-7,9,10 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
	2.Условия и сроки хранения Кулинарное назначение.			
Тематика лабораторных работ 27 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту 28 Ознакомление с ассортиментом чая оценка качества по стандарту 29 Ознакомление с ассортиментом кофе и оценка качества по стандарту 30 Ознакомление с ассортиментом приправ и соли и оценка качества по стандарту		4		ОК 1-7,9,10 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
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		30		ОК 1-7,9,10 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
Дифференцированный зачет		1		
Всего		90		

и УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

производственный стол;

весы электронные;

овоскоп;

прибор для определения наличия нитратов;

калориметр;

линейки;

ножи.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

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

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

2.4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

2.5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

Основная

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
1. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.
2. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
3. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
6. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
7. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
8. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

- 2 <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- 3 <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3.3. Организация образовательного процесса

3. дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

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

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

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

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

(электронной библиотеке).

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

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

контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

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

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

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

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</i></p>

<p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
---	---	--

*Приложение II.1
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2023г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №6 от 30.06.2023 года

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**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	–определять источники микробиологического загрязнения;	
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
	– загрязнение	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов пита-
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

		ния
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<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>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой 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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной дея-</p>

	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>тельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<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>
ОК 10	<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>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия	
практические занятия	30
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		ОК 1-7, 9,10
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве		ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 К 5.1-5.5
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9,10
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Тематика лабораторных работ		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравле-	Содержание учебного материала Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

ния	Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий		
I. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		ОК 1-7, 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	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		
Раздел 2	Основы физиологии питания		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 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
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 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
I. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
Тема 2.2	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9,10

Пищеварение и усвояемость пищи	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		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
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий		
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 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
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий		
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 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. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий		
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение		

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 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. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 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. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 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. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарно-	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке		

гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий		
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		ОК 1-7, 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
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		ОК 1-7, 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
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256

12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е пере-
раб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник
для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник
для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев,
Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия»,
2016. – 352 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. 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.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,

<p>нения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		<p>-тестирования.</p>
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептические</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность дей-</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>скую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><i>ствий и т.д.</i></p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	----------------------------	--

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме дифференцированного зачета

по учебной дисциплине

ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	
2. ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1. Задания для текущего контроля.....	
3.2. Задания для промежуточной аттестации.....	
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ..	
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТА	

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями:

У1. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У2. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

У3. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У4. проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У4. проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У6. составлять рационы питания для различных категорий потребителей

знаниями:

31. Основные понятия и термины микробиологии;

32. основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;

33. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

34. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

35. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

36. правила личной гигиены работников организации питания;

37. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
38. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
39. пищевые вещества и их значение для организма человека;
310. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
311. основные процессы обмена веществ в организме;
312. суточный расход энергии;
313. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
314. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
315. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
316. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
317. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
318. методики составления рационов питания.

4.1. Общие компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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 своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

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.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

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

Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения

Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

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 деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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.

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

2. Оценивание уровня освоения учебной дисциплины

Предметом оценивания служат умения и знания, предусмотренные ГОС СПО ЛНР по дисциплине ОП.01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Форма контроля и оценивания
Уметь: У1. ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, 7, ОК8, ПК 1.1- ПК 8.6	Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	-наблюдение и оценка на критическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач;
У2. ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8,	Производит санитарную работу оборудования и	-защита отчетов по критической работе; устный опрос

ПК 1.1- ПК 8.6	ментаря	
У3.		
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8, ПК 1.1-ПК 8.6	Готовит растворы инфицирующих и моющих средств	- анализ результатов своей критической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);
У4.	Выполняет простейшие микробиологические исследования и дает оценку полученных результатов	-защита отчетов по лабораторной работе защита электронных презентаций;
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8		
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8	кроорганизмов	защита рефератов; устный опрос; глоссарий. Лабораторные работы
32.	Знает основные пищевые реакции и пищевые отравления	-защита рефератов; тирование; оформление тематического словаря;
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8		
33.	Знает возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	- защита рефератов; защита электронных презентаций; фронтальный и
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8, ПК 1.1-ПК 8.6		
34.	Соблюдает санитарно-микробиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	индивидуальный опрос во время аудиторных занятий стирование;
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК8, ПК 1.1-ПК 8.6		
35.	Соблюдает правила личной гигиены работников	защита рефератов
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6,		

ОК 7, ОК8, ПК 1.1-ПК 8.6	пищевых производств	формирование понятийного словаря;
36.	Знает классификацию моющих	-текущий контроль в форме:
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6,	средств, правила их применения,	устного опроса; защиты
ОК 7, ОК8	условия и сроки хран- нения	практических заданий,
37.	Знает правила прове- дения	творческих работ; тестовых
ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6,	дезинфекции, дезин- секции,	заданий по темам учебной
ОК 7, ОК8, ПК 1.1-ПК 8.6	стерилизации.	дисциплины;

3. Задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.1 Задания для текущего контроля по теме: «Основы микробиологии в пищевом»

Контрольная работа №1

1. Назовите основные виды микробов. Охарактеризуйте строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей. Опишите морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов.

2. Дайте определение понятию «Пищевые отравления». Составьте схему пищевых отравлений. Перечислите меры предупреждения на предприятиях общественного питания: стафилококкового отравления, пищевых токсикоинфекций, отравление условно-патогенными микробами, ботулизм.

3. Задание. Произошла микробиологическая порча хлеба пшеничного: мякиш стал размягченным, липким с неприятным запахом. Хлеб к употреблению не пригоден. Определите название микроорганизма вызвавшего порчу хлеба.

II вариант

1. Назовите основные виды микробов. Перечислите и охарактеризуйте способы размножения бактерий, плесневых грибов, дрожжей. Назовите условия, при которых бактерии образуют споры.

2. Дайте определение понятию «инфекционные болезни». Составьте кластер по теме: Классификация инфекционных заболеваний. Перечислите меры предупреждения на предприятиях общественного питания: острых кишечных инфекций, зоонозов.

3. Задание. На предприятие общественного питания поступили баночные консервы с вздутыми крышками. Сохранив жизнеспособность из-за нарушения режима стерилизации, эти микроорганизмы в результате развития выделяют углекислый газ, водород, сероводород, которые вспучивают консервную банку. Определите микроорганизмы, вызвавшие порчу консервов.

Критерии оценивания

«5» - ответ на каждый вопрос, полный и правильный, основан на изученной теории, изложен логично, последовательно, литературным языком; Задание выполнено, ответ соответствует эталону.

«4» - ответ полный, изложен в определенной логической последовательности, но при этом допущены 2-3 несущественные ошибки. Задание выполнено, ответ соответствует эталону.

«3» - ответ полный, но при этом допущены существенные ошибки, или ответ неполный, не имеет логической последовательности; Задание выполнено, ответ соответствует эталону.

Ответ на каждый вопрос, полный и правильный, основан на изученной теории, изложен логично, последовательно, литературным языком; Задание выполнено, ответ не соответствует эталону.

«2» - при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала, или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя. Задание выполнено, ответ не соответствует эталону.

Эталон ответов

1 вариант: Споры картофельной палочки

2 вариант: Споры картофельной палочки, масляно-кислых бактерий и споры ботулиноуса.

Задания для текущего контроля по теме «Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения»

Контрольная работа №2

Тест

ВАРИАНТ № 1

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 20 мин

Задание

Выбери единственно правильный вариант ответа в заданиях с 1 - 15

1. ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ БОЛЬНОМУ В ЦЕЛЯХ ЛЕЧЕНИЯ ТОГО ИЛИ ИНОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ

- а) лечебное
- б) санаторное
- в) диетическое
- г) профилактическое

2. ЦЕЛЬ ЛЕЧЕБНО – ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

- а) повышение защитных функций организма;
- б) устранение из питания определенных пищевых веществ;
- в) подготовка пищи особыми способами для восполнения нарушенных функций в организме.
- г) предотвращение проникновения в организм вредных химических или радиоактивных веществ;

3. ПРИ ЯЗВЕ ЖЕЛУДКА И ДВЕНАДЦАТИПЁРСТНОЙ КИШКИ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

4. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНЫХ ПУТЕЙ НАЗНАЧАЕТСЯ

- а) диета № 5
- б) диета № 1

в) диета № 2

г) диета № 7

5. ПРИ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ ПИЩУ ГОТОВЯТ

а) без соли

б) без сахара

в) без жира

г) без молока

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩИ В ТЕЧЕНИИ ДНЯ ПО ВРЕМЕНИ, КАЛЛОРИЙНОСТИ И ОБЪЁМУ

а) режим питания

б) рацион питания

в) сбалансированное питание

г) диета

7. ФУНКЦИИ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ

а) вырабатывает гормон инсулин

б) задерживает вредные вещества в организме

в) всасывает продукты расщепления пищевых веществ

г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

8. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ В ОРГАНИЗМЕ ПРИВОДИТ

а) замедлению роста

б) увеличению массы тела

в) снижению работоспособности

г) ослаблению защитных сил организма

9. ПРИ ТУБЕРКУЛЁЗЕ РАЗЛИЧНЫХ ОРГАНОВ, АНЕМИИ, ИСТОЩЕНИИ ПОСЛЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ НАЗНАЧАЕТСЯ

а) диета № 15

б) диета № 11

в) диета № 9

г) диета № 10

10. В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

А) уксусной кислоты

Б) лимонной кислоты

В) синтетической молочной кислоты

Г) синтетической яблочной кислоты

11. ФАКТОРЫ, ПОЛОЖИТЕЛЬНО ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ АППЕТИТА

А) переутомление

Б) переохлаждение

В) соблюдение режима питания

Г) отрицательные чувства человека (раздражение, обида, гнев)

12. В ТОНКОМ КИШЕЧНИКЕ ПРОИСХОДЯТ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОЦЕССЫ

А) всасывания

Б) синтез белка

В) синтез витаминов

Г) выделения токсических веществ

13. СООТНОШЕНИЕМ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЕТСЯ

А) 1: 1: 4

Б) 1: 0,5: 5

В) 1: 1,5: 5

Г) 1: 2 : 3

14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА ДЛЯ ЛИЦ, ЗАНЯТЫХ ФИЗИЧЕСКИМ ТРУДОМ, ПОВЫШАЕТСЯ ЗА СЧЁТ

- А) белков
- Б) углеводов
- В) витаминов
- Г) минеральных веществ

15. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

- А) рыба непластованная
- Б) филе с кожей без костей
- В) филе без кожи и без костей
- Г) филе с кожей и реберными костями

ВАРИАНТ № 2

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 20 мин

Задание

Выбери единственно правильный вариант ответа в заданиях с 1 - 15

1. ЛЕЧЕБНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА

- а) диета
- б) режим питания
- в) рацион питания
- г) сбалансированное питание

2. ПРИ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ НАЗНАЧАЕТСЯ

- А) диета № 5
- Б) диета № 7
- В) диета № 10

г) диета № 8

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПРОТЁРТОЙ, БЕЗ ГРУБОЙ КОРОЧКИ ЯВЛЯЕТСЯ
ЩАЖЕНИЕМ

А) химическим

Б) термическим

В) механическим

Г) профилактическим

4. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ВМЕСТО САХАРА ИСПОЛЬЗУЮТ

А) ксилит

Б) сахарозу

В) ксилит, сорбит

Г) глюкозу, фруктозу

5. ПРИ ОЖИРЕНИИ НАЗНАЧАЕТСЯ

А) диета № 1

Б) диета № 8

В) диета № 10

г) диета № 9

6. ФУНКЦИИ ПЕЧЕНИ

А) вырабатывает гормон инсулин

Б) задерживает вредные вещества в организме

В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ

Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

7. В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
МОЛОКО

А) сухое

Б) сгущенное с сахаром

В) сгущенное без сахара

Г) цельное пастеризованное

8. ПРОДУКТЫ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ ЗАПРАВКИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

А) майонез жирный

Б) масло растительное

В) сметана 20%-й жирности

Г) майонез низкокалорийный

9. СОХРАНЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ, ВЫСОКОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА СПОСОБСТВУЕТ ПИТАНИЕ

А) раздельное

Б) диетическое

В) вегетарианское

Г) сбалансированное

10. ЧАСТИЧНАЯ НЕДОСТАТОЧНОСТЬ В ОРГАНИЗМЕ КАКОГО-ЛИБО ВИТАМИНА ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЧИНОЙ

А) авитаминоза

Б) витаминизации

В) гиповитаминоза

Г) гипервитаминоза

11. В СЫРОМ ВИДЕ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ

А) укроп

Б) шпинат

В) черёмуху

Г) фруктовые косточки

12. ОСНОВНЫМИ ЕДИНИЦАМИ ИЗМЕРЕНИЯ ЭНЕРГИИ ЧЕЛОВЕКА СЧИТАЮТСЯ

- А) киловатт
- Б) мегабайт
- В) килокалория
- Г) килограмм

13. ВОЗРАСТ, КОГДА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ РАВНОВЕСИЕ В ОБМЕНЕ ВЕЩЕСТВ

- А) юность
- Б) зрелость
- В) старость
- Г) молодость

14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА (БЛЮДА) РАССЧИТЫВАЕТСЯ

- А) суммированием массы всех продуктов
- Б) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру
- В) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;
- Г) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ - результат суммируется

15. В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ ПРОИСХОДИТ

- А) измельчение пищи
- Б) эмульгирование жиров
- В) частичный гидролиз жиров
- Г) частичный гидролиз белков

Критерии оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (13-15)	отлично
80 % (12)	хорошо
70 % (10)	удовлетворительно
< 70 % (9)	неудовлетворительно

Эталон ответов:

1 вариант: 1Б,2А,3Б,4А,5А,6В,7Б,8В,9Б,10В,11А,12Б,13Г,14Б,15А

2 вариант: 1Г,2В,3В,4В,5Б,6Б,7Г,8В,9Г,10А,11Г,12В,13Б,14Г,15А

Задания для текущего контроля по теме: «Санитария и гигиена а пищевом производстве».

Контрольная работа №3

Тест

I вариант

1. Перечислите правила личной гигиены работников пищевых производств.
2. Перечислите общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера.
3. Задание. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов. Перечислите дезинфицирующие растворы их концентрацию и условия проведения дезинфекции столовой посуды и приборов.

II вариант

1. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.
2. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятия общественного питания.
3. Задание. Особая санитарная обработка с применением физических способов дезинфекции требуется для инвентаря, используемого для отделки кремом кондитерских изделий — многоразовых кондитерских мешков и наконечников к ним. Химический способ дезинфекции не приемлем, прежде всего из-за необходимости проводить ополаскивание инвентаря, что нарушает его стерильность. Опишите порядок проведения дезинфекции физическими методами кондитерских мешков.

Критерии оценивания

«5» - ответ на каждый вопрос, полный и правильный, основан на изученной теории, изложен логично, последовательно, литературным языком; Задание выполнено, ответ соответствует эталону.

«4» - ответ полный, изложен в определенной логической последовательности, но при этом допущены 2-3 несущественные ошибки. Задание выполнено, ответ соответствует эталону.

«3» - ответ полный, но при этом допущены существенные ошибки, или ответ неполный, не имеет логической последовательности; Задание выполнено, ответ соответствует эталону.

Ответ на каждый вопрос, полный и правильный, основан на изученной теории, изложен логично, последовательно, литературным языком; Задание выполнено, ответ не соответствует эталону.

«2» - при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала, или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя. Задание выполнено, ответ не соответствует эталону.

Эталон ответов

1 вариант: 0,2% -ным раствором хлорамина или раствором гипохлорита кальция концентрации 0,1% при температуре 50°C в течение 10 мин. Или другим дезинфицирующим раствором разрешенным Роспотребнадзором.

2 вариант: Перед обработкой наконечники снимают с кондитерских мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются. Отсадочные (кондитерские) мешки обрабатывают в следующем порядке:

- замачивают в горячей воде с температурой не ниже 65 °* в течение часа до полного отмывания крема;

- стирают с моющим средством при температуре 45-50 °С в стиральной машине или вручную;

- тщательно промывают в горячей воде с температурой не ниже 65 °С;

- сушат в специальных сушильных шкафах.

- стерилизация мешков, уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20—30 мин.

- последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа стерилизация выстиранных мешков производится кипячением в течение 30 мин с момента закипания с последующим высушиванием в специальном шкафу. Мешки хранят в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Контрольная работа №3

Тест

ВАРИАНТ № 1

ЧАСТЬ А

В заданиях с 1 по 14 выберите единственно правильный вариант ответа

1. Ученый, создавший учение о невосприимчивости организма человека к заразным заболеваниям:

- А) Афанасий Кирхер
- Б) Антоний ван Левенгук
- В) Луи Пастер
- Г) Илья Мечников

2. Комплекс защитных реакций организма, предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме

- А) инфекция
- Б) иммунитет
- В) токсичность
- Г) дезинфекция

3. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения:

- А) ботулизм
- Б) туберкулез
- В) стафилококк
- Г) холера

4. Палочкообразные бактерии, образующие споры:

- А) вибрионы
- Б) спирохеты
- В) бациллы
- Г) кокки

5. Сотрудники, которые проводят дератизацию с применением химических средств:

- А) сотрудники ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора
- Б) сотрудники предприятия общественного питания
- В) медицинские работники больницы
- Г) уборщицы

6. За качеством воды устанавливается систематический химический анализ не реже:

- А) 1 раза в квартал
- Б) 1 раза в месяц
- В) 1 раза в полгода
- Г) 1 раза в год

7. Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму:

- А) режим питания
- Б) рацион питания
- В) сбалансированное питание
- Г) диета

8. Функции поджелудочной железы:

- А) задерживает вредные вещества в организме
- Б) вырабатывает гормон инсулин
- В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
- Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

9. Избыток углеводов в организме приводит:

- А) замедлению роста
- Б) ослаблению защитных сил организма
- В) увеличению массы тела
- Г) снижению работоспособности

10. В качестве пищевых кислот в питании детей и подростков допускается использование

- А) уксусной кислоты
- Б) синтетической молочной кислоты
- В) лимонной кислоты
- Г) синтетической яблочной кислоты

11. Факторы, положительно влияющие на формирование аппетита:

- А) соблюдение режима питания
- Б) доминанта отрицательных чувств (гнев, боль)
- В) переутомление
- Г) переохлаждение

12. В тонком кишечнике происходят следующие процессы:

- А) всасывания
- Б) выделения токсических веществ
- В) синтез витаминов
- Г) синтез белка

13. Калорийность рациона для лиц, занятых физическим трудом, повышается за счет

- А) белков
- Б) углеводов
- В) витаминов
- Г) минеральных веществ

14. Все аминокислоты, входящие в состав белка, подразделяют на:

- А) жирорастворимые и водорастворимые
- Б) заменимые и незаменимые
- В) простые и сложные
- Г) растительные и животные

В заданиях с 15 по 19 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложение:

15. Микробы могут находиться в и состоянии.

16. Вирусы устойчивы к высушиванию и к воздействию.....

17. Для сохранения витаминов при варке овощей их следует помещать в воду.

18. По растворимости витамины подразделяются на водорастворимые и

19. К химическим методам дезинсекции относятся

В заданиях с 20 по 24 выполните расчеты и ситуационные задания.

20. Рассчитать суточный расход энергии для мужчины повара - возраст 30 лет, масса тела 75кг.

21. Для приготовления шашлыка необходимо приготовить маринад с использованием столового уксуса 3%-ной концентрации. В наличии имеется только 9%-ный столовый уксус. Рассчитайте количество воды для приготовления столового уксуса 3%-ной концентрации.

22. В ходе проверки представителями Роспотребнадзора на кухне кафе «Лилия» обнаружены нереализованные накануне остатки пищи, хранившиеся в холодильнике: холодец в оболочке, цыплята запеченные, котлеты рыбные жареные, салат «Столичный» в незаправленном виде. Укажите, какие блюда не подлежат реализации.

23. Дайте оценку качества готовых блюд для диетического питания по предложенным 24. ПОДСЧИТАЙТЕ КАЛОРИЙНОСТЬ ВИНЕГРЕТА РЫБНОГО

1. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.
2. Определите калорийность 100 г винегрета

		На 100 г продукта					
Осетр	206	21	7	0			
Картофель	150	2	0.4	17.3			
Огурцы соленые	150	2.8	0	0,6			
Горошек консервированный	100	3,1	0.2	4.3			
Морковь	110	1.3	0.1	7.1			
Свёкла	100	1.5	0	9.2			
Лук репчатый	100	1.4	0	9.1			
Майонез	150	0.5	50,5	1.3			
Выход	1000						

Калорийность 100 г винегрета рыбного: _____ ккал.

ВАРИАНТ № 2.

ЧАСТЬ А

В заданиях с 1 по 14 выбери единственно правильный вариант ответа

1. Ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы:

а) Афанасий Кирхер

б) Антоний ван Левенгук

в) Луи Пастер

г) И. Мечников

2. Зоонозами являются

а) бруцеллёз

б) бутулизм

в) рожа

г) холера

3. Первые признаки пищевых отравлений:

а) боли в сердце

б) боли в легких

в) шаткая походка, двоение в глазах

г) тошнота, рвота, повышение температуры

4. Для дезинфицирования посуды хлорамина нужно:

а) 5 г на 10 л воды

б) 40 г на 10 л воды

в) 20 г на 10 л воды

г) 30 г на 10 л воды

5. Вымытые столовые приборы рекомендуется:

- а) вымыть проточной водой
- б) хорошо вымыть
- в) прокалить в жарочном шкафу
- г) обсушить на воздухе

6. Дезинфекцию оборудования необходимо проводить:

- а) 2 раза в полгода
- б) 1 раз в месяц
- в) 1 раз в неделю
- г) 2 раза в неделю

7. Функции печени

- А) задерживает вредные вещества в организме
- Б) вырабатывает гормон инсулин
- В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
- Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

8. В питании детей и подростков предпочтительнее использовать молоко:

- А) цельное пастеризованное
- Б) сгущенное с сахаром
- В) сгущенное без сахара
- Г) сухое

9. Растительные масла являются источником:

- А) витамина А
- Б) витамина Д
- В) витамина Е
- Г) витамина К

10. Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание:

- А) вегетарианское
- Б) раздельное
- В) сбалансированное
- Г) диетическое

11. Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной:

- А) авитаминоза
- Б) гиповитаминоза
- В) гипервитаминоза
- Г) витаминизации

12. Основными единицами измерения энергии человека считаются

- А) киловатт
- Б) мегабайт
- В) килокалория
- Г) килограмм

13. Калорийность рациона (блюда) рассчитывается:

- А) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ – результат суммируется
- Б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта
- В) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру
- Г) суммированием массы всех продуктов

14. В ротовой полости происходит:

- А) частичное расщепление крахмала
- Б) частичный гидролиз жиров
- В) частичный гидролиз белков
- Г) эмульгирование жиров

В заданиях с 15 по 19 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложение:

15. Микроорганизмы, вызывающие заболевание человека называются или
16. Разрушение вирусов происходит при нагревании до
17. Энергия, затрачиваемая, на работу внутренних органов и теплообмен называется..... обменом.
18. Белки молока представлены преимущественно
19. К механическим методам дезинсекции относятся

В заданиях с 20 по 24 выполните расчеты и ситуационные задания.

20. Рассчитать суточный расход энергии для женщины повара - возраст 38 лет, масса тела 80кг.

21. В процессе хранения хлеба обнаружили признаки заболевания хлеба картофельной болезнью. Хлеб немедленно изъяли из шкафа для его хранения. Полки необходимо промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3%-ным раствором уксусной кислоты. В наличии только 70% уксусная эссенция. Рассчитайте количество воды для приготовления раствора уксусной кислоты нужной концентрации.

22. В ходе проверки представителями Роспотребнадзора на кухне кафе «Надежда» обнаружены нереализованные накануне остатки пищи, хранившиеся в холодильнике: Рыба жареная, Морковь с зеленым горошком в молочном соусе, Бутерброды сыром, Кефир в заводской упаковке. Укажите, какие блюда не подлежат реализации.

23. Проведите бракеражную оценку качества готовых блюд по предложенным показателям качества.

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Кисель молочный				
Непрозрачный, матовый, поверхность блестящая	Молочно-белый	Однородная без комков, нерасслаивающаяся	С ароматом ванилина	Сладкий с привкусом молока
Оценка				
Желе с плодами консервированными				
Сохраняет форму целиком и на изломе без подтеков	Зависит от вида консервированных фруктов.	Однородная, прозрачная, студнеобразная масса с рисунком из консервированных фруктов.	С ароматом собственным консервированным фруктам	Кисло-сладкий
Оценка				
Крем ванильный из сметаны				
Форма ча-	Масса пышная,	Молочно-белый	С ароматом вани-	Сладкий с

стично сохранилась, без подтеков, поверхность и срез блестящие	пористая, упругая		лина	привкусом сметаны
Оценка				

24. ПОСЧИТАЙТЕ КАЛОРИЙНОСТЬ ВИНЕГРЕТА МЯСНОГО

1. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.
2. Определите калорийность 100 г винегрета

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Говядина	210	20.2	2.8	0			
Картофель	180	2	0.4	17.3			
Огурцы соленые	170	2.8	0	0,6			
Морковь	120	1.3	0.1	7.1			
Свёкла	160	1.5	0	9.2			
Яйца	100	12.7	11.5	0.7			
Майонез	150	0.5	50,5	1.3			
Выход	1000						

Калорийность 100 г винегрета мясного: _____ ккал.

Условия выполнения задания

Место проведения:

Учебный кабинет

Оборудование:

-

Инструменты:

ручка

Расходные материалы:

-

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:

учебно-методическая и справочная литература, нормативные документы

Норма времени:

90 минут

Критерии оценивания

№ задания	1 вариант	Кол-во баллов	2 вариант	Кол-во баллов
1	г	1	б	1
2	б	1	а	1

3	а	1	г	1
4	в	1	в	1
5	а	1	в	1
6	а	1	в	1
7	а	1	а	1
8	б	1	а	1
9	в	1	в	1
10	в	1	в	1
11	а	1	а	1
12	а	1	в	1
13	а	1	а	1
14	б	1	а	1
15	подвижном и неподвижном	2	болезнетворными или патогенными	2
16	низких температур	1	60-80°С	1
17	горячую	1	основным	1
18	жирорастворимые	1	казеином	1
19	применение гидроксида натрия и специальных химических препаратов	2	уборка, мойка помещений	2
20	2752 ккал	3	2384 ккал	3
21	1 часть 9%-ного уксуса развести 3 частями воды	3	1 часть 70%-ного уксуса развести 23 частями воды	3
22	котлеты рыбные жареные, салат «Столичный» в неправильленном виде	2	морковь с зеленым горошком в молочном соусе, бутерброды с сыром	2
23	Мясной сыр - «Отлично»; Бульон с яичными хлопьями - «Отлично»; Бефстроганов с розовым пюре - «удовлетворительно»	6	Кисель молочный - «Отлично»; Желе с плодами консервированными - «Отлично»; Крем ванильный из сметаны - «Хорошо»	6
24	129	10	135	10
		45		45

Описание системы оценивания

При оценивании используется 5-балльная система. Зачетное задание состоит из 24 заданий. Максимальное количество баллов – 45 .

Оценка выставляется согласно шкале: Оценка «5» - 36 – 45 баллов

Оценка «4» - 27 - 35 баллов

Оценка «3» - 18- 26 баллов

Задания для оценки освоения учебной дисциплины

Типовые задания для оценки

знаний З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, умений У1, У2, У3, У4

Вариант 1

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У4, З4, З1, З2, З3, З4, З7. Текст задания:

1. К шаровидным бактериям относятся:

1. вибрионы Б) сарцины
2. диплобактерии Г)спириллы

2. В виде цепочки располагаются:

1. стафилококки Б) стрептококки
2. тетракокки Г) менингококки

3. В виде «виноградных гроздей» располагаются:

1. менингококки Б) стрептококки
2. стафилококки Г) тетракокки

4. Стафилококки располагаются в виде:

1. пакетов Б) цепочек
2. одиночных клеток Г) гроздьев винограда

5. Спирохеты вызывают:

1. брюшной тиф Б) сифилис
2. грипп

Г) менингит

6. В почве длительное время сохраняется:

1. вирусы кори

Б) вирусы краснухи

2. возбудители ботулизма Г) стафилококки

7. Пища служит фактором передачи:

1. инфекции наружных покровов Б) кровяных инфекций
2. кишечных инфекций

Г) инфекций дыхательных путей

8. Воздух служит фактором передачи:

1. эшерихиоза Б) туберкулеза
2. ящура Г) малярии

9. Наиболее благоприятные условия для развития микробов в:

1. сыром мясе Б) вареном мясе
2. сырых овощах

Г) сыром мясном фарше

10. Стерилизованное молоко нагревают до температуры:

1. 500С Б)900С
2. 1400С Г) 2000С

11. Мышцы и кровь здорового скота микробов:

1. содержит Б) не содержит
2. зависит от вида упитанности убойного животного Г) зависит от возраста убойного животного

12. Дезинфекция - это уничтожение:

1. грызунов Б) растений
2. насекомых Г) микробов

13. Срок хранения фарша:

1. 28 часов Б) 18 часов
2. 36 часов Г) 24 часа

14. Водителю, перевозящему пищевые продукты выдается:

1. санитарный паспорт с номером машины Б) накладная
2. свой паспорт Г) путевой лист

15. Резкое изменение состава микрофлоры кишечника:

1. отравление Б) энтероколит
2. дисбактериоз

Г) вздутие кишечника

16. В баночных консервах могут обнаруживаться:

1. споры ботулинуса

Б) возбудители брюшного тифа

2. кишечная палочка Г) гнилостная палочка

17. Сохранившие жизнеспособность микроорганизмы в консервах выделяют CO₂, вызывая вспучивание банок, это явление называется:

1. вредоносные газы Б) консервные газы

2. атомный «гриб»

Г) биологический бомбаж

18. К отравлениям группы микотоксикозы относят фузариотоксикоз, афлотоксикоз:

1. ботулизм Б) бруцеллез

2. эрготизм Г) ящур

19. Невосприимчивость организма к тем или иным инфекционным заболеваниям называется: А) иммунитет

Б) нейтралитет

В) авторитет Г)устойчивость

20. К зоонозным инфекциям относят:

1. корь

Б)сибирская язва

2. дизентерия Г) брюшной тиф

2 вариант

1.Через воду передается:

1. гепатит С Б) малярия

2. корь

Г) брюшной тиф

2. В виде тюков или пакетов располагаются:

1. сарцины Б) миктококки
2. стафилококки Г) стрептококки
3. Палочковидную форму имеют:
 1. спириллы Б) сарцины
 2. бактерии Г)спирохеты
4. К зоонозным инфекциям относят:
 1. грипп Б) ящур
 2. холеру Г) шигеллез
5. Споры образует:
 1. возбудитель ботулизма Б) брюшнотифозная палочка
 2. кишечная палочка Г) холерный вибрион
6. К антропонозным инфекциям относят:
 1. сибирскую язву Б) сап
 2. ящур Г) корь
7. Через воздух передается:
 1. столбняк Б) бешенство
 2. корь

Г) эшерихиоз

8. Патогенность - способность:
 1. вызывать инфекционный процесс Б) сенсibilизировать организм
 2. расщеплять глюкозу Г) расщеплять
9. Через пищу передается:
 1. малярия Б) корь
 2. грипп

Г) сальмонеллез

10. Прямым контактом передается:
 1. скарлатина Б) дифтерия
 2. сальмонеллез Г) сифилис
11. Антибиотики продуцируют:
 1. грибы Б) острицы

2. клещи Г) москиты

12. Дератизация - это уничтожение:

1. насекомых Б) микробов
2. грызунов Г) растений

13. Инфекционное заболевание, поражающее чаще всего легкие и лимфатические железы:

1. ящур

Б) туберкулез

2. бруцеллез

Г) сибирская язва

14. Симптомы пищевых отравлений:

1. боли в животе, тошнота, головные боли

Б) рвота, повышенная температура, онемение языка

2. головокружение, понос, боли в горле, затрудненное дыхание

Г) боли в животе, тошнота, рвота, повышенная температура, понос, головокружение

15. Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов:

1. микотоксикозы Б) токсикозы
2. ботулизм

Г) стафилококковое отравление

16. Период, от проникновения микробов в организм человека до проявления болезни:

1. изоляционный Б) инкубационный
2. временный

Г) инфекционный

17. Круглые черви длиной 15-40 см, паразитируют в кишечнике человека:

1. описторхисы Б) трихинеллы
2. аскариды

Г) бычий цепень

18. Наиболее благоприятные условия для развития микробов в:

1. сыром мясном фарше Б) вареном мясе
2. сырых овощах Г) сыром мясе

19. Резкое изменение состава микрофлоры кишечника:

1. отравление Б) дисбактериоз
2. энтероколит

Г) вздутие кишечника

20. Мышцы и кровь здорового скота микробов:

А) содержит

Б) не содержит

В) зависит от вида упитан. убойного жив.

Г) зависит от возраста убойного животного

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Промежуточный зачет

Вопросы для промежуточного зачета

Вопрос № 1

Личная гигиена повара: содержание рук

Вопрос № 2

Личная гигиена повара: содержание тела.

Вопрос № 3

Личная гигиена повара: требование к медицинскому обследованию.

Вопрос № 4

Приготовление основного маточного раствора хлорной извести. Характеристика

хлорной извести.

Вопрос № 5

Характеристика хлорамина. Приготовление растворов из хлорамина.

Вопрос № 6

Личная гигиена кондитера: требования к санитарной одежде.

Вопрос № 7

Личная гигиена повара: требования к содержанию полости рта.

Вопрос № 8

Что такое дезинфекция? Перечислить дезинфицирующие средства.
Приготовление раствора хлорной извести для рук.

Вопрос № 9

Что такое дератизация? Меры профилактики.

вариант номер задания 1 2

1	Б Г
2	Б А
3	В В
4	Г Б
5	Б А
6	В Г
7	В В
8	Б А
9	Г Г
10	В Г
11	Б А
12	Г В
13	Б Б
14	А Г
15	В А
16	А Б
17	Г В
18	В А
19	А Б
20	Б Б

Вопрос № 10

Что такое дезинсекция? Меры профилактики.

Вопрос № 11

Что такое дезинфекция. Методы дезинфекции.

Вопрос № 12

Что такое дезинфекция. Физические методы дезинфекции.

Вопрос № 13

Профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами.

Вопрос №14

Требования к инвентарю и инструментам.

Вопрос №15

Личная гигиена повара: санитарный режим поведения работников п.о.п

3.2 Проверочная работа

Вопросы для проверочной работы

по предмету Основы микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве
1 вариант 2 вариант

1в. Пищевые отравления

Микробного происхождения Не микробного происхождения

2в. Пищевые отравления

Кишечная палочка Ботулизм

3в. Предупреждение производственного травматизма и

оказание доврачебной помощи

4в. Что такое гигиена труда.

Рациональная организация трудового процесса

Эталон ответов к проверочной работе

Вариант 1

1в. Пищевые отравления микробного происхождения.

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлением, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация. Стафилококковые интоксикации могут возникнуть из-за грубых нарушений санитарных условий производства. Для предотвращения образования энтеротоксина в готовых кондитерских изделиях с кремом существенное значение имеет концентрация сахарного сиропа для их пропитки, которая составляет 50 %.

2в. Кишечная палочка.

Пищевые инфекции. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бактерии кишечной группы. Они размножаются в желудочнокишечном тракте человека и животных. Салмонеллы размножаются при температуре 25-40 °С, при нагревании до 60оС они погибают «течение нескольких минут.

Бактерии рода (Шигелла) являются возбудителями дизентерии. Они размножаются в слизистой оболочке толстых кишок и вызывают ее воспаление. Шигеллы представляют собой неподвижные палочки. Они относятся к факультативным анаэробам. Размножение происходит при температуре 10-45оС. Устойчивы к условиям внешней среды и могут длительное время сохраняться на различных продуктах. В водопроводной воде возбудители дизентерии живут от нескольких суток до 1,5 мес. В зависимости от состава микрофлоры и других условий бактерии могут сохранять жизнеспособность на фруктах до 7 сут, в маргарине - до 50-60 сут. Причиной заболевания дизентерией может стать употребление молока и молочных продуктов, обсемененных возбудителями дизентерии. Продолжительность инкубационного периода от 2 до 7 сут.

3в. Производственный травматизм.

Производственная травма — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

Во избежание травматизма необходимо:

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.
4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений

4в. Что такое гигиена труда.

Гигиена труда — отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

Труд поваров, кондитеров и официантов по энергетическим затратам относят к III группе. Он сопряжен с работой в положении стоя, с переносом тяжестей, с напряжением мышц рук и ног, с работой в неблагоприятных условиях (высокая температура, повышенная влажность и загрязненность воздуха), а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов.

При неправильной организации трудового процесса на п.о.п. все эти факторы могут оказывать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих.

Вариант 2

1в. Пищевые отравления не микробного происхождения.

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация.

2в. Пищевые отравления. Ботулизм.

Ботулизм - это тяжелое пищевое отравление человека, вызываемое употреблением в пищу продуктов, зараженных токсинами бактерий ботулиум. Это очень опасное отравление, может вызвать смертельный исход.

Бактерии имеют вид подвижных палочек: они образуют споры. Развиваются только в анаэробных условиях, чувствительны к кислотности среды; оптимальная температура 35оС.

Возбудители ботулизма устойчивы к воздействию факторов внешней среды. Они хорошо переносят замораживание и остаются жизнеспособными при нагревании до 100-120 °С. Высокая термоустойчивость спор является главной причиной, осложняющей борьбу с ботулизмом. Споры устойчивы к химическим факторам и дезинфицирующим средствам. Пищевые продукты, имеющие небольшую кислотность (рН 5,5-4,2), являются хорошей средой для размножения и образования токсинов. Симптомы ботулизма отличаются от симптомов других пищевых отравлений. Попадая вместе с пищей в кишечник человека, токсин всасывается в кровь и поражает сердечно-сосудистую и центрально- нервную систему.

3в. Производственный травматизм.

Производственная травма — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

Во избежание травматизма необходимо:

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.
4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений.

4в. Рациональная организация трудового процесса.

Работоспособность человека в течение рабочего дня не постоянна. Доказано, что она повышается в начале рабочего дня, достигает максимума через полтора часа работы и держится на этом уровне тем дольше, чем лучше организована выполняемая работа. Затем работоспособность снижается и снова достигает максимума после хорошо организованного перерыва.

Утомление организма наступает в результате тяжелой напряженной или длительной работы, неправильной организации трудового процесса, неудобной рабочей позы, плохой организации отдыха, что приводит к ощущению усталости и ухудшению самочувствия.

Учитывая колебания работоспособности человека, целесообразно все трудоемкие процессы выполнять в первой половине дня и сразу после обеденного перерыва.

Для снижения утомляемости в течение дня следует разнообразить виды работ, что на предприятиях общественного питания вполне выполнимо.

Очень важно в процессе работы соблюдать правильную рабочую позу.

Это обеспечивается подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять прямо, не сутулясь. Некоторые операции повар и кондитер могут выполнять сидя на высоких табуретах.

Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, а следовательно, предупреждает преждевременное утомление.

Работоспособность человека во многом зависит также от степени обученности, т.е. от овладения производственными навыками.

Важным фактором в правильной организации рабочего дня является чередование труда и отдыха, поэтому обеденный перерыв на предприятиях общественного питания следует использовать по прямому назначению.

2. Дифференцированный зачет

Тестовые задания

1. Стафилококки имеют форму:

- а) цепочки;
- б) пакета;
- в) грозди винограда

2. Гематоксилин относится к:

- а) кислым красителям;
- б) основным красителям;
- в) спиртовым растворам

3. К грамм положительным относятся бактерии, которые по Грамму окрашиваются в:

- а) красный цвет;
- б) зеленый цвет;
- в) темно-фиолетовый цвет

4. Микомицеты-это:

- а) низшие грибы;
- б) высшие грибы;
- в) нитевидные грибы

5. Вирусы, адаптировавшиеся в процессе эволюции к паразитированию в прокариотических клетках это:

- а) споры;
- б) бактерии;
- в) капсула.

6. Скарификация это:
- а) накожный метод заражения животных;
 - б) внутрикожный метод заражения животных;
 - в) подкожный метод заражения животных.
7. Сущность феномена преципитации состоит в том, что комплекс антиген-антитело:
- а) выпадает в осадок;
 - б) вызывает помутнение среды;
 - в) лизирует комплимент.
8. Биопрепараты, содержащие в качестве начала цельные микробные клетки или их компоненты, называют:
- а) сыворотки;
 - б) антибиотики;
 - в) вакцины.
9. Биопрепараты, используемые для создания пассивного иммунитета при профилактике или лечение:
- а) вакцины;
 - б) сыворотки;
 - в) антибиотики.
10. Биопрепараты представляющие собой экстракты из клеток возбудителя и содержащие продукты их метаболизма, называют:
- а) диагностические антигены;
 - б) диагностические антитела;
 - в) диагностические аллергены.
11. Классификация вирусов:
- а) ДНК- содержащие вирусы;
 - б) РНК- содержащие вирусы;

в) по культуральным признакам.

12. Дезинфекция:

а. обеззараживание объектов при 1 65-950С в течении нескольких минут;

б) комплекс мероприятий, направленных на обеззараживание внешней среды;

в) дробная стерилизация.

13. Антисептика:

а) уничтожение микробов с помощью химических дезинфицирующих веществ (в ранах);

б) система мер по предотвращению попадания микробов в раны, ткани, органа;

в) уничтожение микробов кипячением.

14. Культивирование вирусов:

а) на обычных питательных средах;

б) клетках культур тканей;

в) на куриных эмбрионах.

15. Приобретенный иммунитет:

а) развивается как следствие реакции на действие патогенных микробов;

б) развивается в результате введения вакцин;

в) как генетически обусловленная невосприимчивость некоторых видов животных к действию возбудителя.

16. Антиген:

а) белок синтезирующийся в организме при введении в организм чужеродного белка; болезней;

б) вещество белковой природы, несущий признаки чужеродной генетической информации при введении в организм проявляются в образовании антител;

в) возбудитель инфекционного заболевания.

17. Карантин:

а) мероприятие, направленное на повышение общей и специфической устойчивости животных;

- б) мероприятия направленные на обезвреживание и ликвидацию факторов передачи возбудителя;
- в) мероприятие направленное на ликвидацию возникшего эпизоотического очага и недопущения распространения инфекции.

18. Биопрепараты, содержащие в качестве начала цельные микробные клетки или их компоненты, называются:

- а) вакцины;
- б) сыворотки;
- в) антибиотики.

19. К грамм положительным относят бактерий, которые по Грамму окрашиваются в:

- а) красный цвет;
- б) зеленый цвет;
- в) темно- фиолетовый.

21. Куда поступают патологический материал при бактериологическом исследовании:

- а) В окружную ветеринарную лабораторию;
- б) в федеральную государственную службу охраны животных;
- в) в областную ветеринарную лабораторию.

4. Условия проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится в виде тестирования. Количество вариантов тестовых заданий – 1, количество вопросов – 21.

Время выполнения задания - 1 час.

Оборудование: ручка, бумага.

5. Критерии оценивания для промежуточной аттестации

Уровень учебных достижений	Показатели оценки результата
«5»	19-20 баллов
«4»	15-18 баллов
«3»	10-14 баллов
«2»	14 и менее

*Приложение П.2
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

2024г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (само-</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	стоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<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>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой 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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном и иностранном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная</p>

	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 интересные профессиональные темы	лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	30
практические занятия	-
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<p>Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>ОК 1-7,9,10 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</p>
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.</p>		
	<p>2. Условия и сроки хранения зерновых товаров</p>		<p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Тематика лабораторных работ</p>		<p>ОК 1-7,9,10 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</p>
	<p>1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<p>Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>ОК 1-7,9,10 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</p>
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров</p>		
	<p>2. Условия и сроки хранения молочных товаров</p>		<p>ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Тематика лабораторных работ</p>		
	<p>1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		

Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Органолептическая оценка качества мяса		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов,	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к каче-		

пищевых жиров	ству пищевых жиров, кулинарное назначение		<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных работ		
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
наименование кабинета из указанных в п.б.1 ОПОП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высшего. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высшего. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

**Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине
ОП .02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Содержание

1. Результаты освоения дисциплины
2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине
3. Результаты освоения дисциплины подлежащие проверке
4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины
5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Результаты освоения дисциплины

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями :

-ассортимента, товароведной характеристики, требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условий и сроков хранения основных групп продовольственных товаров;

-видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

-видов складских помещений и требований к ним;

-правил оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

-видов мучных кондитерских изделий, классификации, рецептур, технологий приготовления, сроков хранения и реализации.

- Проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивания условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформления учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов;
- осуществления контроля хранения и расхода продуктов;
- проведения бракеража готовых мучных кондитерских изделий.

1. Общие положения

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области основ товароведения продовольственных товаров а также овладение общими (ОК) компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного

ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 1

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания
	Промежуточная аттестация
Основы товароведения продовольственных товаров	дифференцированный зачет

3. . Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке Таблица №2

<p style="text-align: center;">Требования к результатам освоения</p> <p style="text-align: center;">(должен уметь, знать)</p>	<p style="text-align: center;">Функциональная принадлежность оценочного средства</p>
Уметь	
<p>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p>	<p style="text-align: center;">Лабораторные занятия</p> <p>« Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p> <p style="text-align: center;">Лабораторные занятия</p> <p>«Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»</p> <p style="text-align: center;">Лабораторные занятия</p> <p>«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»</p> <p style="text-align: center;">Практическое занятие</p> <p>«Качество и безопасность продовольственных товаров»</p> <p style="text-align: center;">Практическое занятие</p> <p>«Органолептическая оценка качества хлеба»</p> <p style="text-align: center;">Лабораторные занятия</p> <p>«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»</p>
<p>– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p>	<p style="text-align: center;">Лабораторные занятия</p> <p>«Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и</p>

	<p>оценка качества по стандарту»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Определение качества рыбы органолептическим способом»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Оценка качества колбасных изделий органолептическим способом»</p>
<p>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Лабораторные занятия</p> <p>«Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Определение вида яйцепродуктов, категории яиц по органолептическим показателям»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Органолептическая оценка качества кондитерских изделий: по-</p>

<p>- проводить бракераж готовых мучных кондитерских изделий.</p>	<p>видла, джема, варенья»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Органолептическая оценка качества хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.»</p> <p>«Безопасная эксплуатация холодильного оборудования»</p>
<p>Знать</p>	
<p>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– виды складских помещений и требования к ним;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>Тестирование</p>

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой 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>

<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной дея-</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиона-</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное</p>

тельности.	нальной деятельности	Использовать современное программное обеспечение	обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.

		<p>продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
--	--	--	---

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кули-

	нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины

Текущий контроль

Практическое занятие №1

форма текущего контроля

по теме

«Классификация продовольственных товаров»

«Качество и безопасность продовольственных товаров»

Цель: Научиться определять качественную характеристику и безопасность использования продовольственных товаров по сопроводительным документам и органолептическим методом.

Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

По завершению практического занятия студент должен уметь: работать с сопроводительными документами на сырьё, товарно-транспортными документами, определять качественную характеристику и безопасность использования продовольственных товаров органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш.

Задание

1. Прочитать в уч. Л.А.Радченко «Организация производства предприятий общественного питания» п. тему: « Приемка продовольственных товаров» и ответить на вопросы:

-Как производится приемка продовольственных товаров на предприятиях общественного питания?

-В какой срок должны оформляться претензии по качеству, несоответствию количества товара предприятию поставщику?

-Какой суточный запас сырья должен быть на производстве и почему?

-Какой товар считается скоропортящимся?

Оформление отчета

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. С какими документами поступает сырье, продукция на предприятия общественного питания?

2. Кто несет ответственность за качество поступаемого сырья на предприятии общественного сырья?

3. Почему при хранении сырья и продуктов необходимо соблюдать товарное соседство?

Литература

1. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»

2. З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Тест

Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

1. Какие продукты содержат много воды:

- а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе.
2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.
3. Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.
4. Какие углеводы относят к моносахаридам:
- а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.
5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:
- а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.
6. В каких продуктах содержится растительный жир:
- а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.
7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):
- а) в пастиле, мармеладе; б) в дынях, апельсинах; в) в сосисках, колбасе Докторской.
8. Какова роль витаминов для организма человека: а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.
9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:
- а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.
10. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии.
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:
3. Моносахариды это простые сахара, состоящие из:
4. Жиры при длительном хранении., при сильном нагревании.
5. Чай, кофе содержат, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
6. Мясо и рыба содержат..., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.

7. В состав чеснока, лука, петрушки входят..., которые обладают бактерицидными свойствами.

8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

Лабораторное занятие №1

форма текущего контроля

по теме:

**«Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов
их переработки»**

**«Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества
по стандарту»**

Цель: Научиться определять качественную характеристику и безопасность использования корнеплодов по сопроводительным документам и органолептическим методом,

осуществлять выбор корнеплодов в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь: осуществлять выбор корнеплодов, в соответствии с технологическими требованиям, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья, определять качество корнеплодов органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, образцы корнеплодов, тетрадь для практических и лабораторных занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Изучить по плакату сорта корнеплодов и оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

Ход работы

<i>Виды корне- плодов</i>	<i>Форма</i>	<i>Цвет</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>морковь</i>				
<i>свекла</i>				
<i>редька</i>				

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. При каких условиях должны храниться корнеплоды?
2. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Литература

- 1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №2

форма текущего контроля

по теме :

«Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»

«Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»

Цель: Научиться определять качественную характеристику и безопасность использования помологических сортов семечковых плодов по сопроводительным документам и органолептическим методом,

осуществлять выбор плодов в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь: осуществлять выбор семечковых плодов, в соответствии с технологическими требованиям, определять качество органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, тетрадь для практических и лабораторных занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Изучить по плакату сорта семечковых плодов и дать оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

Ход работы

<i>Виды семечковых</i>	<i>Форма</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
------------------------	--------------	-------------	--------------	-------------	--------------------------------	-------------------------------------

<i>плодов</i>						
<i>Яблоки</i>						
<i>Груши</i>						
<i>Айва</i>						

1. При каких условиях должны храниться семечковые плоды?

2. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Какие требования к помещениям для хранения семечковых плодов?

2. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Литература

1.3.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №2

По теме: «Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»

«Определение качества клубнеплодов органолептическим способом»

Цель: Научиться определять качественную характеристику клубнеплодов органолептическим методом, осуществлять выбор клубнеплодов в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, товарно-транспортными документами, определять качественную характеристику клубнеплодов органолептическим методом. **Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)**

Необходимые принадлежности

Плакат, экземпляры клубнеплодов, тетрадь для практических и лабораторных занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры клубнеплодов дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры клубнеплодов</i>	<i>Форма</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
№1						
№2						
№3						

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Какие требования к помещениям для хранения клубнеплодов?
2. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Литература

- 1.3. П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №3

форма текущего контроля

по теме:

«Товароведная характеристика зерновых товаров»

«Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий. Оценка качества по стандарту»

Цель: Научиться определять ассортимент круп и макаронных изделий, качественную характеристику и безопасность использования по сопроводительным документам и органолептическим методом.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь: осуществлять выбор круп и макаронных изделий, в соответствии с технологическими требованиями, определять качество органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, тетрадь для практических и лабораторных занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Изучить по плакату виды круп, макаронных изделий и дать оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

Ход работы

<i>Виды круп</i>	<i>Форма</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>гречневая</i>						
<i>рисовая</i>						
<i>Перловая</i>						
<i>Виды макаронных изделий</i>						
<i>рожки</i>						
<i>ракушки</i>						
<i>бантики</i>						

1. При каких условиях должны храниться крупы и макаронные изделия?
2. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Какие требования к помещениям для хранения круп и макаронных изделий?
2. Установите соответствие между группой макаронных изделий и мукой, из которой готовят макаронные изделия.

Группа и класс макаронных изделий	Сорт муки
1. Группа А	А. хлебопекарная пшеничная мука
2. Группа Б	Б. мука твердых сортов пшеницы (дурум) и мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы
3. Группа В	В. Мука первого сорта
4. 1 класс	Г. Мука мягкая стекловидной пшеницы
5. 2 класс	Д. Мука высшего сорта

Запишите в таблицу буквы, выбранных ответов.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №3

По теме : «Товароведная характеристика зерновых продуктов»

«Органолептическая оценка качества хлеба»

Цель: Научиться определять качество хлеба органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):определения качества хлеба органолептическим методом

Продолжительность:1 аудиторный час (45минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, экземпляры хлеба, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть подготовленные экземпляры хлеба, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры хлеба</i>	<i>Форма</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
№1						
№2						
№3						

Оформление отчета

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. По какой причине в мякише хлеба может быть образована пустота?
2. Какое нарушение технологического процесса влечет за собой пересоленный вкус хлеба?

Литература

1.3.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №4

По теме: «Товароведная характеристика молочных товаров»

«Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов »

Цель: Научиться определять качественную характеристику кисломолочных товаров органолептическим методом, осуществлять выбор кисломолочных продуктов в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику кисломолочных продуктов органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, экземпляры кисломолочной продукции, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры кисломолочной продукции, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры кисломолочной продукции</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>кефир</i>					
<i>ряженка</i>					
<i>йогурт</i>					

2. Установите соответствие между кисломолочными продуктом и его условиями хранения.

Наименование продукта	Условия хранения
1. Кефир.	А. при температуре от 0 до 2 ⁰ С не более 36 ч.
2. Творог.	Б. при температуре 2-6 ⁰ С – 24 ч.
3. Сметана.	В. При температуре 2-6 ⁰ С в течение 36 ч.
4. Простокваша.	Г. При температуре 4-6 ⁰ С не более 72 ч.

Запишите в таблицу буквы, выбранных ответов, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов .

1	2	3	4
---	---	---	---

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?
2. Найдите в приведенном ниже списке кисломолочные продукты, которые являются одним из видов простокваши

1. йогурт.
2. обыкновенная простокваша.
3. ряженка.
4. ацидофилин.
5. варенец.
6. кумыс.

Запишите в таблицу буквы, соответствующие выбранным ответам в алфавитном порядке.

Укажите правильный ответ.

1. БВД 2) АБЕ 3) БВЕ 4) АГД

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №4

По теме:« Товароведная характеристика молочных товаров»

«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту »

Цель: Научиться определять качественную характеристику молочных товаров: молока, сливок, сыров органолептическим методом, осуществлять выбор молочных продуктов в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику молока, сливок, сыров органолептическим методом.

Продолжительность:2 аудиторных часа (90минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, экземпляры молочной продукции, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры молочной продукции, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры молочной продукции</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>молоко</i>					
<i>сливки</i>					
<i>Сыр «Российский»</i>					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2. Верны ли следующие суждения о качестве молока?

1. Разрешается к приемке молоко с кормовым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.
2. Не допускается к приемке молоко с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

1. Верно только А.
2. Верно только Б.
3. Верны оба суждения.
4. Оба суждения неверны.

3. Верны ли следующие суждения о качестве сливок?

1. Сливки должны иметь чистый вкус и запах.
2. Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка.

1. Верно только А.
2. Верно только Б.
3. Верны оба суждения.
4. Оба суждения неверны.

Литература

1.3.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №5

По теме: « Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»

«Оценка качества рыбы по органолептическим показателям»

Цель: Научиться определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом, осуществлять выбор рыбы в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, экземпляры рыбы, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры рыбы, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры рыбы</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>минтай</i>					
<i>путассу</i>					
<i>скумбрия</i>					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?
2. В каком виде поступает рыба на предприятия общественного питания?

Литература

1. З. П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010 г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №6

По теме: «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»

«Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержания и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»

Цель: Научиться определять качественную характеристику рыбных консервов органолептическим методом, по показателям тары, осуществлять расшифровку маркировки, указанной на упаковке.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбных консервов органолептическим методом, по показателям тары, производить расшифровку маркировки, указанной на упаковке.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, экземпляры рыбных консервов, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры рыбных консервов, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры рыбных консерв</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>Консерва рыбная: «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла»</i>					
<i>Консерва рыбная: «Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе»</i>					

2. Произвести расшифровку надписи на упаковке.

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по ГОСТу?
2. Какая информация должна быть на упаковке консервной банки?

Литература

1. З.П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №5

По теме: « Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»

«Определение качества рыбы органолептическим способом после её дефростации»

Цель: Научиться определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом после дефростации.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом после размораживания .

Продолжительность:1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, экземпляры рыбы, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры рыбы , предварительно размороженные, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры рыбы</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>минтай</i>					
<i>путасу</i>					

2.Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- а) тощей; б) средней жирности;
- в) жирной; г) особо жирной.

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы .Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Какие способы дефростации рыбы существуют?
2. Какое количество времени дается на размораживание рыбы?

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №6

По теме: « Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов»

«Органолептическая оценка качества мяса»

Цель: Научиться определять качественную характеристику мяса органолептическим методом, осуществлять выбор мяса в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику мяса органолептическим методом.

Продолжительность:1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты видов мяса, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть виды мяса на плакате , дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры мяса</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>свинина</i>					

говядина					
баранина					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

3. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины

приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

Части туши	Эскакалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

Литература

1. З. П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010 г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №7

По теме: «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов»

«Органолептическая оценка качества колбасных изделий »

Цель: Научиться определять качественную характеристику колбасных изделий органолептическим методом, осуществлять выбор колбасных изделий в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику колбасных изделий органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты колбасных изделий, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть колбасную продукцию, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры колбасной продукции</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>докторская</i>					
<i>краковская</i>					
<i>молочная</i>					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?
2. Условия и сроки хранения колбасных изделий.

Литература

1. З. П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010 г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №6

По теме: «Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров»

«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»

Цель: Научиться определять качественную характеристику яиц органолептическим методом, осуществлять выбор категории и устанавливать допустимые и недопустимые дефекты в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику яиц органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты , тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры яиц , дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры яиц</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
№1					
№2					
№3					

2. Что из перечисленного определяет качество диетического яйца?

1. неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
2. допускается на скорлупе наличие единичных пятен и полосок.
3. белок плотный, светлый, прозрачный.
4. желток прочный, едва видимый, занимает центральное положение и не перемещается.

Запишите в таблицу буквы, соответствующие выбранным ответам в алфавитном порядке.

Укажите правильный ответ.

- 1) АБГ 2) АВГ 3) БВГ 4) АБВ

3. Что из перечисленного определяет качество столового яйца?

1. неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
2. Неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм.
3. Белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.
4. Желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Запишите в таблицу буквы, соответствующие выбранным ответам в алфавитном порядке.

Укажите правильный ответ.

- 1) АБГ 2) АВГ 3) БВГ 4) АБВ

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2. Условия и сроки хранения яиц.

3. Какое слово пропущено в следующей фразе?

«_____ - замороженная смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, пастеризованных».

Ответ: _____

4.

Какое слово пропущено в следующей фразе?

Яичный порошок - _____ смесь белка и желтка».

Ответ: _____

Литература

1. З. П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010 г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №9

По теме: «Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров»

«Ознакомление с ассортиментом и оценка качества различных видов жировых продуктов по стандарту, требования к качеству растительных масел»

Цель: Научиться определять качественную характеристику пищевых жиров органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику пищевых жиров органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры жиров, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры	Цвет	Запах	Вкус	Качественные	Органолептические
------------	------	-------	------	--------------	-------------------

<i>жиров</i>				<i>показатели</i>	<i>показатели</i>
№1					
№2					
№3					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?
2. Условия и сроки хранения пищевых жиров.
3. Ответьте на вопрос: «Какие продукты хранят при следующих условиях: при температуре не выше 6⁰С относительной влажности воздуха не более 80% не более 10 суток».

Ответ _____.

4. Ответьте на вопрос: «Какие продукты хранят при следующих условиях: в темных помещениях, фасованное в бутылки до 4 месяцев».

Ответ _____.

5. Определите группу маргарина по следующим показателям качества: консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая, сухая на вид; цвет светло – желтый, однородный по всей массе; вкус и запах чистый, выраженный молочный или молочно – сливочный со сливочным оттенком.

Литература

1.3.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №7

По теме: « Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»

«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»

Цель: Научиться определять качественную характеристику пряностей органолептическим методом, осуществлять выбор пряностей в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику пряностей органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат пряностей и приправ, экземпляры пряностей, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры пряностей, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры пряностей</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>Перец черный молотый</i>					
<i>Перец красный молотый</i>					
<i>Перец душистый горошком</i>					
<i>Гвоздика</i>					
<i>Корица</i>					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Как классифицируются пряности?
2. В каком виде поступают пряности на предприятия общественного питания?
3. Требования к помещению для хранения пряностей.
4. Требования к условиям и срокам хранения пряностей.

Литература

1. З. П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №10

По теме: «Товароведная характеристика кондитерских изделий и вкусовых товаров»

«Органолептическая оценка качества кондитерских изделий: повидла, джема, варенья»

Цель: Научиться определять качественную характеристику кондитерских изделий органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику кондитерских изделий органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат , тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры кондитерских изделий , дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры мучных кондитерских изделий</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>№1 повидло</i>					
<i>№2 джем</i>					
<i>№3 варенье</i>					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Опишите классификацию кондитерских изделий. По какому признаку они классифицируются?
2. Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?
3. Условия и сроки хранения кондитерских изделий

Литература

- 1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.
- 2.Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия», 2014г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие

По теме: «Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий»

«Определение качества песочного печенья органолептическим методом»

Цель: Научиться определять качественную характеристику песочного печенья органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику песочного печенья органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Экземпляры песочного печенья, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1. Внимательно рассмотреть экземпляры песочного печенья, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры песочного печенья</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Форма</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
<i>№1</i>						

№2						
№3						

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления песочного теста(полуфабриката).
2. Какое оборудование, инвентарь, инструменты используются при приготовлении печенья песочного?
3. Условия и сроки хранения песочного печенья.

Литература

1. З.П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.
2. н.г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия», 2012г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Лабораторное занятие №8

По теме: «Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий, хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей»

«Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий, оценка качества по стандарту (составление таблицы: «Сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий»)»

Цель: Ознакомиться с ассортиментом мучных кондитерских изделий, научиться составлять таблицу по срокам хранения и реализации мучных кондитерских изделий, для определения оценки качества по стандарту.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

Составления таблиц, анализа материала.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка, учебник, сборник рецептов мучных кондитерских изделий.

Задание

1. Внимательно просмотреть сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий, занести данные в таблицу.

<i>Наименование мучных кондитерских изделий</i>	<i>Сроки хранения и реализации</i>
<i>торты</i>	
<i>пирожные</i>	
<i>печенья</i>	
<i>коврижки</i>	
<i>пряники</i>	

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. От чего зависят сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий?
2. Какие факторы влияют на сроки хранения и реализации кондитерских изделий?
3. В каком помещении хранят мучные кондитерские изделия до реализации?

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

2.н.г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия», 2012г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №11

По теме:« Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий, хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей»»

«Органолептическая оценка качества хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей »

Цель: Научиться определять качественную характеристику хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Экземпляры хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

<i>Экземпляры хлебопекарных</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Качественные показатели</i>	<i>Органолептические показатели</i>
---------------------------------	-------------	--------------	-------------	--------------------------------	-------------------------------------

дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей					
№1 сухие дрожжи					
№2 разрыхлитель					
№3 пищевой краситель					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Для чего применяют хлебопекарные дрожжи?
2. Условия и сроки хранения хлебопекарных сухих дрожжей, химического разрыхлителя, пищевых красителей?

Литература

1. З.П. Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.
2. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия», 2012г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 1

Часть А

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий части А - 25 минут.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) пахта;

Г) масло;

Д) сыворотка.

2. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

А) гляцеванную, дражированную, обсыпную, глазированную;

Б) леденцовую и с начинками;

В) открытую и завернутую;

Г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками.

3. Что из перечисленного относится к факторам, формирующим качество товара?

А) послепродажное обслуживание;

Б) качество сырья;

В) условия транспортирования товара;

Г) условия реализации.

4. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?

А) температура;

Б) цвет;

В) вес.

5. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?

А) просо;

Б) гречиха;

В) ячмень.

6. Укажите количественный товарно-сопроводительный документ?

А) счет фактура;

Б) заявление -декларация;

В) заборные листы.

7. Укажите документы, предназначенные для документального оформления соглашения о ценах, оплате транспортных расходов количественный товарно-сопроводительный документ?

А) количественные;

Б) расчетные;

В) качественные.

8. Укажите вид контроля безопасности и качества пищевых товаров при котором оценка происходит при помощи органов чувств?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишней влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функций товаров ?

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

11. Укажите вид склада, который служит для хранения грузов в связи с перегрузкой товара с одного вида транспорта на другой?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) транзитно-экспедиционный;

В) транзитно-перевалочный.

12. Укажите вид склада, который обеспечивает срочное ответственное хранение товаров в местах с ограниченным числом товаровладельцев?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

13. Укажите вид склада, который предназначен для накопления текущих запасов товаров. Сюда относят склады оптовых торговых баз и розничных организаций?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

14. Укажите вид документа который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных скоропортящихся товаров?

А) 24 часа;

Б) 48 часов;

В) 72 часа.

Задание 2. Дать верное определение

- 1.Склад - ...
2. Хранение - ...
3. Правила товарного соседства -...

Часть Б

Инструкция

Внимательно читайте задания. Вам предлагается в задании 1 внести в таблицу показатели качества крупы гречневой (продел быстроразваривающийся), по памяти. В задании 2 установить соответствие между группами товаров и правилами размещения на торговом оборудовании и видами помещений.

Время выполнения заданий части Б - 20 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Цвет	
3	Консистенция	
4	Запах	
5	Вкус	
6	Зараженность вредителями	

Задание 2. Установить соответствие

№	Группа товаров	Оборудование		Вид помещения	
1	бакалея	А	холодильные горки	В	охлаждаемые помещ
2	мясные продукты				
3	молоко и кисломолочные продукты				
4	овощи	Б	торговые стеллажи	Г	неохлаждаемые помещ
5	хлебобулочные изделия				

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 2

Часть А

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий части А - 24 минуты.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) сметана;

Г) масло.

2. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:

А) минус 20⁰ до 0⁰С 6 мес.;

Б) минус 15⁰ до 10⁰С 10 дней;

В) 40⁰С 5 дней;

Г) 15⁰ до 20⁰С 10 дней.

3. Вид крупы определяется:

А) содержанием доброкачественного ядра;

Б) зерновой культурой;

В) размерами крупинок;

Г) обработкой ядра зерна.

4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

А) холодном копчении;

Б) полугорячем копчении;

В) горячем копчении;

Г) смешанном копчении.

5. К клубнеплодам относятся:

А) морковь, свекла;

Б) топинамбур, картофель;

В) ревеня, спаржа;

Г) укроп, базилик.

6. Укажите документ относящийся к качественным ТСД?

А) счет фактура;

Б) заявление - декларация;

В) сертификат.

7. Укажите документы, предназначенные для передачи, хранения и учета информации о недоброкачественной продукции?

А) акт-списание;

Б) заявление - декларация;

В) протокол согласования цен.

8. Укажите вид контроля при котором происходит проверка эпидемиологической безопасности микробиологической стойкости ?

А) органолептический;

Б) микробиологический; В) физико-химический.

9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишней влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функций товаров?

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

11. Укажите вид склада по показателю – ассортимент хранимых товаров

А) универсальный;

Б) открытый;

В) склад в районе производства.

12. Укажите вид складской зоны, на которой выполняется учет отправляемых грузов, составляется сопроводительная документация.

А) зона приемки;

Б) зона экспедирования;

В) зона сортировки.

13. Укажите класс склада, который представляет собой современное одноэтажное здание, строительство которого велось с соблюдением предписанных технологий и с использованием материалов высокого качества?

А) А;

Б) Б;

В) С.

14. Укажите вид документа, который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных товаров?

А) 24 часа;

Б) 10 дней;

В) 60 дней.

Задание 2. Дать верное определение

1. Заявка - ...

2. Приемка товара - ...

3. Упаковка - ...

Часть Б

Инструкция

Внимательно читайте задания. Вам предлагается в задании 1 внести в таблицу показатели качества крупы гречневой (продел быстрорастворивающийся), по памяти. В задании 2 установить соответствие между группами товаров и правилами размещения на торговом оборудовании и видами помещений.

Время выполнения заданий части Б - 28 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Поверхность	
3	Вкус и запах	
4	Цвет	
5	Вид на разрезе	
6	Консистенция	

Задание 2. Установить соответствие

№	Группа товаров	Оборудование			Вид помещения
		А	Б	В	
1	бакалея	А	холодильные горки	В	охлаждаемые помещения
2	рыбные продукты				
3	молоко				
4	фрукты	Б	торговые стеллажи	Г	неохлаждаемые помещения
5	макаронные изделия				

Эталоны ответа.

1 вариант

Часть А

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>a</i>	<i>г</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>a</i>

Задание 2. Дать верное определение

1. Склад - это здания, сооружения и разнообразные устройства, предназначенные для приемки, размещения и хранения поступивших товаров, где выполняются работы по приемке, подсортировке, хранению, фасовке, отпуску товаров.

2. Хранение - этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества.

3. Правило товарного соседства - требование к совместному содержанию товаров с одинаковым режимом хранения, а также с приемлемыми друг для друга сорбционными свойствами; основано на принципе совместимости разных товаров, которые не оказывают взаимного вредного воздействия.

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Расколотые на части ядра гречихи
2	Цвет	Соответствует виду крупы, коричневый
3	Консистенция	Рассыпчатая
4	Запах	Слабовыраженный, без посторонних запахов
5	Вкус	Не горький, не кислый, сладковатый
6	Зараженность вредителями	Не допускается

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
<i>б</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>
<i>г</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>г</i>

Задание 2. Составить инструкции по хранению различных видов товаров, с учетом следующих критерий:

Наименование продукта	Необходимые условия хранения		
	Сроки хранения, сут.	Температура воздуха, С	Отн. влажность воздуха, %
мясопродукты	2-4	2...4	75-85
молоко и молочные продукты	0,5	4...6	80-85
гастрономические продукты	2-6	2...6	80-85
фрукты	3-8	2...4	80-85
овощи	5-8	2...8	80-85

2 вариант

Часть А

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<i>б</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>а</i>

Задание 2. Дать верное определение

1. Заявка – заявление намерения получить определенный товар.
2. Приемка товара – проверка соответствия количества, качества, комплектности товара обусловленным в договоре показателям.
3. Упаковка - средство или комплекс средств, которые обеспечивают защиту товаров от повреждений и потерь, а также от загрязнений и окружающей среды.

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Плотно завернуты в фольгу, упакованы в коробочки из полимерных материалов или тубы
2	Поверхность	Чистая, гладкая, не подсыхая
3	Вкус и запах	Сырные, чистые, кисловатые или слегка пряные
4	Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе сыра
5	Вид на разрезе	Рисунок отсутствует
6	Консистенция	Пластичная

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
б	а	а	б	б
г	в	в	в	г

Тест

Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

- Какие продукты содержат много воды:
а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе.
- Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.
- Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.
- Какие углеводы относят к моносахаридам:
а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.

5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:

а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

а) в пастиле, мармеладе; б) в дынях, апельсинах; в) в сосисках, колбасе Докторской.

8. Какова роль витаминов для организма человека: а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.

9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.

10. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии.

2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:

3. Моносахариды это простые сахара, состоящие из:

4. Жиры при длительном хранении., при сильном нагревании.

5. Чай, кофе содержат, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.

6. Мясо и рыба содержат..., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.

7. В состав чеснока, лука, петрушки входят..., которые обладают бактерицидными свойствами.

8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

Раздел 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Выберите правильный ответ:

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала:

а) морковь, свекла; б) огурцы, кабачки; в) картофель.

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
- а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь.
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
- а) хлорофилл; б) каротин; в) антоцианы.
4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
- а) свекла, арбузы; б) петрушка, укроп, сельдерей; в) томаты, баклажаны.
5. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
- а) абрикосы, персики; б) айва, терн; в) мандарины, вишня.
6. В каких продуктах содержится растительный жир:
- а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.
7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
- а) черная смородина, шиповник; б) черешня, вишня; в) виноград, абрикосы.
8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
- а) ананасы; б) авокадо; в) бананы. б
9. Какой сушеный виноград не имеет семян:
- а) изюм; б) кишмиш.
10. Из каких плодов получают курагу:
- а) из винограда, вишни; б) из абрикосов, персиков; в) из сливы, черешни.
11. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
- а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.
12. Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:
- а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.

Дополните предложения:

1. К клубнеплодам относят:
2. К корнеплодам относят:

3. В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на...
4. Морковь содержит следующие вещества...
5. К капустным овощам относят:
6. К пряным овощам относятся:
7. Тыквенные овощи – это...
8. По срокам созревания яблоки подразделяют на..
9. К цитрусовым плодам относят:
10. Ягоды по строению подразделяют:
11. К косточковым плодам относятся:
12. По строению орехи делят на. ..
13. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на. ..
14. К плодово-ягодным консервам относятся

Раздел 3. Рыба и рыбные продукты

Выберите правильный ответ:

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
а) треска, минтай; б) севрюга, минтай; в) судак, окунь.
2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) карась, лещ, толстолобик; б) сазан, окунь, вобла; в) севрюга, осетр, тарань.
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) осетр сибирский, пикша; б) горбуша, чавыча, семга; в) сазан, карп, лосось.
4. Какие рыбы относятся к семейству окуневых:
а) горбуша, семга, судак; б) судак, окунь, ерш; в) окунь, сазан, карась.
5. Какие рыбы относятся к семейству тресковых:
а) кета, омуль, лещ; б) минтай, треска, навага; в) окунь, сазан, горбуша
6. Каких рыб используют для вяления:

- а) осетр, севрюга, кета; б) лещ, тарань, вобла; в) судак, треска, минтай.
7. Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:
- а) сельди, семга, кильки; б) судак, карп, горбуша; в) вобла, осетр, минтай.
8. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
- а) щуки, судака, кильки; б) трески, севрюги, карася; в) осетра, севрюги, белуги.
9. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
- а) карася, карпа, толстолобика; б) кильку, сельдь, щуку; в) треску, судака, окуня.
10. Какую рыбу реализуют в охлажденном виде:
- а) кету, горбушу, лосося; б) кильку, воблу, тарань; в) леща, сельдь, карпа.

Дополните предложения:

1. В мякоти рыбы содержатся...
2. Жиры рыб являются ценными веществами, потому что...
3. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на...
4. К семейству осетровых рыб относятся...
5. К семейству лососевых рыб относятся...
6. К семейству карповых рыб относятся...
7. К семейству сельдевых рыб относятся...
8. К камбаловым рыбам относятся...
9. Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют...
10. В живом виде может поступать рыба...
11. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц...
12. Замораживают рыбу следующими способами:..
13. Мороженое рыбное филе готовят из...
14. Способы посола рыбы.

Тест

№ задания	Выберите правильный ответ и обведите кружком его номер	Правильный ответ	Предметная область (тема)
1	Зерновые культуры подразделяют: 1. Пшеничные 2. Хлебные злаки 3. Гречишные 4. Бобовые	2,3,4	Зерно и продукты его переработки
2	Зерно хлебных злаков состоит из: 1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя 4. Зародыша	1,3,4	Зерно и продукты его переработки
3	Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают: 1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес 4. Хлопья	1,2	Зерно и продукты его переработки
4	Крупу саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из: 1. Крахмала 2. Саговой пальмы 3. Манной крупы 4. Зерна	1,2	Зерно и продукты его переработки
5	Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах: 1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной 4. Сеянной	1,3,4	Зерно и продукты его переработки

6	<p>К подгруппе «тыквенные овощи» относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Огурцы 2. Баклажаны 3. Кабачки 4. Томаты 	1,3	Плодоовощные товары
7	<p>К подгруппе «томатные овощи» относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Томаты 2. Огурцы 3. Кабачки 4. Баклажаны 	1,4	Плодоовощные товары
8	<p>К подгруппе клубнеплоды относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Репу 2. Редьку 3. Картофель 4. Топинамбур 	3,4	Плодоовощные товары
9	<p>По срокам созревания яблоки делят на сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Летние 2. Осенние 3. Зимние 4. Весенние 	1,2,3	Плодоовощные товары
10	<p>К заболеваниям семечковых плодов относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парша 2. Плодовая гниль 3. Загар 4. Фитофтора 	1,2,3	Плодоовощные товары
11	<p>Садовые сливы бывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Венгерка 2. Курага 3. Кайсу 4. Ренклюд 	1,4	Плодоовощные товары

12	<p>Существует несколько способов сушки овощей, плодов и ягод:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Естественный 2. Искусственный 3. Печной 4. Сублимационный 	1,2,4	Фруовощные товары
13	<p>Сушеным абрикосом называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кайсу 2. Чернослив 3. Курага 4. Урюк 	1,3,4	Фруовощные товары
14	<p>К дефектам сгущенного молока относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бомбаж 2. Загустение 3. Закисление 4. Песчанность 	1,2,4	Молочные товары
15	<p>Кумыс вырабатывают из следующего молока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овечьего 2. Верблюжьего 3. Кобыльего 4. Коровьего 	3,4	Молочные товары
16	<p>Творог по жирности подразделяют на :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жирный 2. Полужирный 3. Мягкий 4. Мягкий диетический 	1,2,4	Молочные товары
17	<p>Дефектом творога является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кормовой привкус 2. Пенка 	1,3,4	Молочные товары

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Крупитчатость 4. Горечь 		
18	<p>В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Столовые 2. Отборные 3. Диетические 4. Мелкие 	1,3	Яйцо и продукты его переработки
19	<p>В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Отборная 	1,2,4	Яйцо и продукты его переработки
20	<p>Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Куры 2. Утки 3. Гуся 4. Перепелки 	2,3	Яйцо и продукты его переработки
21	<p>Какими цветами маркируют яйца птиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Зеленым 2. Черным 3. Синим 4. Красным 	3,4	Яйцо и продукты его переработки
22	<p>По происхождению жиры подразделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Животные 2. Растительные 3. Синтетические 4. Комбинирован- 	1,2,4	Пищевые жиры

	ные		
23	<p>Кукурузное масло вырабатывают из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Початка 2. Зерна 3. Зародыша 4. Муки 	3	Пищевые жиры
24	<p>Оливковое масло вырабатывается из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов 4. Смеси 	3	Пищевые жиры
25	<p>В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Столовый 2. Белковый 3. Любительский 4. С пряностями 	1,3,4	Пищевые жиры
26	<p>Мясо классифицируют по:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виду убойных животных 2. Термическому состоянию 3. Месту убоя 4. Возрасту 	1,2,4	Мясные товары
27	<p>Говядину по упитанности делят на категории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первую 2. Вторую 3. Третью 4. Четвертую 	1,2	Мясные товары

28	По термическому состоянию мясо подразделяется на: 1. Парное 2. Остывшее 3. Охлажденное 4. Мороженное	2,3,4	Мясные товары
29	Натуральные полуфабрикаты подразделяют на: 1. Крупнокусковые 2. Порционные 3. Мелкокусковые 4. Дробленные	1,2,3	Мясные товары
30	Скелет рыбы может быть: 1. Костный 2. Хрящевой 3. Остистый 4. Хряще- костный	1,2,4	Рыбные товары
31	В зависимости от места обитания и образа жизни рыбу делят на: 1. Пресноводную 2. Проходную 3. Заходную 4. Морскую	1,2,4	Рыбные товары
32	Солят рыбу следующим способом: 1. Тузлучным 2. Смешанным 3. Домашним 4. Сухим	1,2,4	Рыбные товары
33	Коптят рыбу следующим способом: 1. Дымовым 2. Мягким 3. Мокрым	1,3,4	Рыбные товары

	4. Электрокопчением		
34	По способу обработки чай делят на: 1. Прессованный-плиточный 2. Байховый 3. Монолитный 4. Кирпичный	1,2,4	Вкусовые товары
35	К группе вкусовые товары относят: 1. Кофе 2. Крахмал 3. Пряности 4. Приправы	1,3,4	Вкусовые товары
36	Чай черный байховый фасованный выпускают сортов: 1. Букет 2. Роза 3. Высший сорт 4. Первый сорт	1,3,4	Вкусовые товары
37	Зеленый плиточный чай по качеству делят: 1. Высший сорт 2. Первый сорт 3. Второй сорт 4. Третий сорт	3	Вкусовые товары
38	Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от: 1. Вида кофейного дерева 2. Места произрастания 3. Каче-	1,2,3	Вкусовые товары

	ства обработки 4. Качества упаковки		
39	Промышленное распространение получили виды кофе: 1. Мангуста 2. Аравийский 3. Либерийский 4. Робуста	2,3,4	Вкусовые товары
40	Натуральный жареный кофе выпускают: 1. Молотый 2. Растворимый 3. Молотый со сливками 4. В зерне	1,2,4	Вкусовые товары
41	В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят: 1. Тыквенные 2. Коровые 3. Цветочные 4. Корневые	2, 3,4	Вкусовые товары
40	Сахар содержит: 1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги 2. 100% сахарозы 3. 80% сахарозы и 20% влаги 4. 70% сахарозы и 30 % влаги	1	Кондитерские товары

41	Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения: 1. Свекла 2. Тростник 3. Репа 4. Сорго	1,2,4	Кондитерские товары
42	Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть: 1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит 4. Кренит	1,3	Кондитерские товары
43	К мучным кондитерским изделиям относят: 1. Халва 2. Вафли 3. Пирожные 4. Конфеты	2,4	Кондитерские товары
44	К сахаристым кондитерским изделиям относят: 1. Карамель 2. Ирис 3. Шоколад 4. Печенье	1,2,3	Кондитерские изделия
45	По названию желатин бывает: 1. Пищевой 2. Универсальный 3. Технический 4. Специальный	1,3	Пищевые концентраты
46	Для производства кондитерских изделий используют желирующие вещества: 1. Бура	2,3,4	Пищевые концентраты

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Агар 3. Агаройд 4. Пектин 		
47	<p>На производстве предприятий общественного питания для подкрашивания используют красители:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Естественные 2. Татразин 3. Индиго кармин 4. Лецитин 	1,2,3	Пищевые концентраты
48	<p>Все пищевые добавки делят на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрешенные к применению 2. Запрещенные к применению 3. Неимеющие разрешение к применению 4. Таможенные 	1,2,3	Пищевые концентраты
49	<p>Из предложенных видов сушеных грибов не чернеют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подосиновик 2. Подберезовик 3. Белый 4. Смарчок 	3	Флодоовощные товары
50	<p>Овощные консервы делят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Натуральные 2. К завтраку 3. Обеденные 4. Томатопродукты 	1,3,4	Флодоовощные товары

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №1 от 09.01.2024 года

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<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>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой 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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

	<p>себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	71
в том числе:	
теоретическое обучение	35
лабораторные занятия	-
практические занятия	35
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству		ОК 1-7, 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

	кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 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. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		

	Тематика практических занятий		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной экс-		

	плуатации		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		71	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
наименование кабинета из указанных в п.б.1 ОПОП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: - письменных/устных ответов, тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

*Приложение
к ОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности**

2024г.

Программа утверждена педагогическим советом
Протокол №1 от 09.01.2024 года

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 УЧЕБ-
НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося : часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 61 часов;

самостоятельной работы обучающегося -30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Экономические и правовые основы производственной деятельности.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>61</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>20</i>
контрольные работы	<i>1</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	<i>1</i>

1
2
3

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП.04. Раздел 1.Экономические и правовые основы производственной деятельности предприятия.		13	
Тема 1. Введение в экономику	Место отрасли в структуре национальной экономики. Этапы и перспективы развития отрасли. Сфера услуг и ее структура. Предприятие: понятие, сущность, основы функционирования. Введение в экономику. Принципы экономической деятельности. Предмет, функции и методы экономики. Микро- и макроэкономика. Экономические законы и категории. Взаимосвязь экономики и права. Гражданское и трудовое право в хозяйственной деятельности.	1	2
Раздел 1. Принципы рыночной экономики		12	2

<p>Тема 1.1 Механизм рыночной экономики</p> <p>Классификация предприятий, основные и оборотные фонды предприятия</p>	<p>Классификация предприятий по типу ,специализации, форме обслуживания, размеру ,контингенту потребителей и.т.д.</p> <p>Основные фонды предприятия:: понятия, состав, структура, показатели использования основных фондов.</p> <p>Оборотные средства предприятия, показатели использования.</p>	3	2
<p>Тема 1.2. Экономика предприятий отрасли общественного питания</p>	<p>Особенности отрасли общественного питания.</p> <p>Работа предприятия общественного питания. Ресурсы предприятий общественного питания и показатели их использования.</p> <p>Направления деятельности предприятий.</p> <p>Экономический механизм деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Производственная и организационная структура предприятия, их элементы. Инфраструктура предприятий общественного питания</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p> <p>Источники информации</p> <p>Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,</p> <p>Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru</p> <p>Подготовка опорного конспекта «Направления деятельности предприятий».</p> <p>Контрольная работа по разделу 1.</p>	9	2

Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности		24	2
Тема 2.1. Предпринимательство в период экономического кризиса	<p>Понятие и функции предпринимательства. Особенности предпринимательской деятельности. Задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики. Осуществление предпринимательской функции при проведении бизнеса в современной России. Практическое занятие Классификация предпринимательства. Виды предпринимательства. Составление таблицы.</p>	5	2
Тема 2.2 Предпринимательская деятельность: организация и управление	<p>Создание нового предприятия. Разработка бизнес-проекта. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.</p> <p>Разработка миссии бизнеса. Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес-идеи. Организационные вопросы создания бизнеса. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в Ярославской области. Особенности управления. Экономические методы принятия предпринимательских решений. Информационные технологии в управлении предприятием. Управление персоналом предприятия. Антикризисное управление. Практическое занятие</p>	4	2

	Целеполагание в процессе создания собственного дела. Постановка целей и формулирование бизнес-идей.		
Тема 2.3 Налогообложение предпринимательской деятельности	<p>Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса.</p> <p>Понятие и характеристика общего режима налогообложения. Специальные налоговые режимы. Упрощенная система налогообложения.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Сравнительный анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложения. Разработка бизнес-плана.</p> <p>Ответственность за нарушение налогового законодательства. Заполнение документов бухгалтерского финансового и налогового учета.</p> <p>Контрольная работа по Разделу 1. и 2.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение вопроса «Реклама и паблик-рилейшин в предпринимательстве», подготовка сообщения. Изготовление печатной рекламы. - Подготовка презентации бизнес-плана. - Разработка должностных инструкций. 	3	
Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности		24	2
Тема 3.1. Организационно-правовые формы организаций	<p>Понятие юридического лица.</p> <p>Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки, формы.</p> <p>Виды юридических лиц. Товарищества. Общества. Производственные кооперативы.</p> <p>Государственные и муниципальные унитарные предприятия.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Определение организационно-правовых форм юридических лиц региона: понятие, виды, в зависимости от имущественных прав.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение темы «Классификация субъектов предпринимательской деятельности», составление опорного конспекта.</p>	12	2

<p>Тема 3.2. Законодательство о труде</p>	<p>Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Механизм формирования заработной платы. Формы оплаты труда. Защита трудовых прав работниками. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы;</p> <p>Практическое занятие Составление трудового договора. Анализ трудовых споров. Формы и методы защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства. Самостоятельная работа обучающихся Изучение и заполнение договоров хозяйственной деятельности</p>	<p>12</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: - Конспектирование дополнительной литературы по проблемным темам -Поиск актуальных публикаций по темам в периодических изданиях и электронных средствах массовой информации.. -выполнение презентаций по выбранным предприятиям питания.</p>	<p>10</p>	

4
5
6
7
8
9

Поурочное планирование «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ОП.04..Экономические и правовые основы производственной деятельности предприятия.</p>		<p>61</p>	

Раздел 1. Принципы рыночной экономики		<i>13</i>	
	1. Введение в экономику	<i>1</i>	
Тема 1.1 Механизм рыночной экономики		<i>4</i>	
	2.Классификация предприятий	<i>1</i>	
	3.Основные фонды предприятия	<i>1</i>	
	4.Оборотные средства предприятия,	<i>1</i>	
Тема 1.2. Экономика предприятий отрасли общественного питания		9	
	5.Особенности отрасли общественного питания.	<i>1</i>	<i>2</i>
	6.Направления деятельности предприятий.	<i>1</i>	
	7.Экономический механизм деятельности предприятия общественного питания.	<i>1</i>	
	8.Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.		
	9.Производственная и организационная структура предприятия, их элементы.	<i>1</i>	
	10 .Инфраструктура предприятий общественного питания	<i>1</i>	

	11-12. Практическое занятие 1 Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания.	2	
	13. Контрольная работа по разделу 1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка опорного конспекта «Направления деятельности предприятий».		
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности		24	
Тема 2.1. Предпринимательство в период экономического кризиса		6	
	14 Понятие и функции предпринимательства.	1	2
	15. Особенности предпринимательской деятельности.	1	
	16 .Задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики.	1	
	17. Осуществление предпринимательской функции при проведении бизнеса в современной России.	1	
	18-19 Практическое занятие 2 Классификация предпринимательства. Виды предпринимательства.	-2	
Тема 2.2 Предпринимательская деятельность: организация и управление		12	
	20-23. Практическое занятие 3 Создание нового предприятия. Разработка бизнес-проекта.	4	2
	24-25 Практическое занятие 4 Разработка миссии бизнеса. Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес-идеи.	2	

	26-27. Организационные вопросы создания бизнеса. Управление персоналом предприятия.	2	
	28-29. Практическое занятие 5 Целеполагание в процессе создания собственного дела.	2	
Тема 2.3 Налогообложение предпринимательской деятельности		6	
	30-31. Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса.	2	
	32-33. Упрощенная система налогообложения.	2	
	34-35 Практические занятия 6 Сравнительный анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложения.	2	
	36-37 Практические занятия 7 Разработка бизнес- плана.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение вопроса «Реклама и публич- рилейшин в предпринимательстве», подготовка сообщения. Изготовление печатной рекламы. - Подготовка презентации бизнес-плана. - Разработка должностных инструкций.		
Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности		24	

Тема 3.1. Организационно- правовые формы организаций		12	
	38.- 39 Понятие юридического лица.	2	
	40 - 41 Коммерческие и некоммерческие организации	2	
	42-43 Виды юридических лиц.	2	
	44-45 Товарищества. Общества. Производственные кооперативы.	2	
	46-47 Государственные и муниципальные унитарные предприятия.	2	
	48-49.Практическое занятие 8 Определение организационно-правовых форм юридических лиц региона: понятие, виды, в зависимости от имущественных прав.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение темы «Классификация субъектов предпринимательской деятельности», составление опорного конспекта.		
Тема 3.2. Законодательство о труде		12	
	50.-51 Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания.	5	
	52-53. Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественно-го питания	1	
	54-55Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания	1	

	56-57. Защита трудовых прав работниками	1	
	58-59 Практическое занятие 5 Составление трудового договора. Анализ трудовых споров. Формы и методы защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Конспектирование дополнительной литературы по проблемным темам -Поиск актуальных публикаций по темам в периодических изданиях и электронных средствах массовой информации.. -выполнение презентаций по выбранным предприятиям питания.	10	
	<i>60-61 Дифференцированный зачет</i>	2	
	<i>Итого</i>	61	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Максимальная учебная нагрузка		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории
(класса)

Оборудование учебного класса:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий ;
- доска маркерная
- Экран настенный

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.
- Телевизор с универсальной подставкой

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	<i>Практическая работа.</i>
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	<i>Практические работы.</i>
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	<i>Практические работы.</i>
Знать:	
принципы рыночной экономики	<i>Итоговая аттестация</i>
организационно-правовые формы организаций;	<i>Итоговая аттестация</i>
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	<i>Итоговая аттестация</i>
Механизм формирования заработной платы, формы оплаты труда.	<i>Итоговая аттестация</i>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p>

<p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>		<p>ция</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Экономика предприятия под редакцией О.И.Волков, В.К Скляренко. Москва ИНФРА-М 2016г.

1. Основы рекламы. К.э.н. С. А. Медведева. Ростов н/д «Феникс» 2017год.
2. Экономика предприятия. Под ред. Волков, Скляренко. М; «Инфра» 2009 г.
3. Основы экономики. Под ред. К.э.н. Лебедев М «Академия» 2007г.
4. Основы экономики и предпринимательства. Под ред. Череданова М «Академия» 2010 г
5. Практический менеджмент. М «Юрист» 2012г.
6. Предприниматель без образования юридического лица. Под ред Ю. Полонский М. «Ось» 1998г.
7. Основы проектирования собственного дела. М 2012 г. Под ред Быкова учебно – методическое пособие.
8. Как разработать бизнес план. Учебно – методическое пособие М 2012 г. Под ред к.э.н. Потапова
9. Рабочая тетрадь для самостоятельной разработки бизнес плана. Департамент образования г. Москва 2006 г.

Молодежь. Предпринимательство. Россия. Материалы 10 бизнес фестиваля

10. Трудовой кодекс Р.Ф.

11 . Конституция Р.Ф

12. Основы права С.А. Мушинский. Москва. М. Академия. 2005 г.

Дополнительные источники:

1. 1. Абрютин М.С. Экономика предприятия: Учебник. – М.: Дело и Сервис, 2004.
2. Авдашева С., Розанова Н. Анализ структур товарных рынков: экономическая теория и практика России. – М.: Экономический ф-т МГУ им. М.В.Ломоносова, ТЕИС, 1998.
3. Авдашева С.Б., Розанова Н.М. Теория организации отраслевых рынков. – Учебник. М.: ИЧП «Изд-во Магистр», 1999.

4. Алексеева М.М. Планирование деятельности фирмы. – М.: Финансы и статистика, 1996.
5. Анчишкин А.И. Наука - техника – экономика. – М.: Экономика, 1989.
6. Байе М.Р. Управленческая экономика и стратегия бизнеса. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999.
7. Ревентлоу П. Экономика фирмы: Учебник / пер. с дат. – М.: Высшая школа, 1994.
8. Всеобщее управление качеством: Учебник для вузов / Глудкин О.П., Горбунов Н.М., Гуров А.И., Зорин Ю.В. – М.: Радио и связь, 1999.
9. Вумек Дж., Джонс Д. Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2004. (Серия «Модели менеджмента ведущих корпораций»)
10. Вурос А., Розанова Н. Экономика отраслевых рынков. - М.: Экономический ф-т МГУ им. М.В.Ломоносова, ТЕИС, 2000.
11. Гейц И.В. Рекомендации форм и систем оплаты труда: Учебно-методическое пособие. – М.: Дело и Сервис, 2002.
12. Глазл Ф., Ливехуд Б. Динамичное развитие предприятия. Как предприятия-пионеры и бюрократия могут стать эффективными / Пер. с нем. – Калуга: Духовное наследие, 2000.
13. Государственное регулирование рыночной экономики. Учебник / Под ред. В.И.Кушлина, Н.А.Волгина. – М.: Экономика, 2000.
14. Гражданский кодекс Российской Федерации. – М.: Министерство юстиции, 2000.
15. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум. – 3-е изд., перераб., доп. – М.: Финансы и статистика, 2005.
16. Денисов А.Ю., Жданов С.А. Экономическое управление предприятием и корпорацией. – М.: Дело и Сервис, 2002.
17. Друкер П. Рынок: как выйти в лидеры: Практика и принципы / Пер. с англ. – М.: Бук Чембэр Интернэшл, 1992.

18. Завьялов Ф.Н. Практическое ценообразование: руководство для экономистов, маркетологов, бухгалтеров, менеджеров, бизнесменов, студентов, изучающих экономику. – Ярославль, 1998.
19. Инвестиции и инновации: Словарь-справочник от А до Я / Под ред. М.З.Бора, А.Ю.Денисова. – М.: Дело и Сервис, 1998.
20. Котлер Ф. Основы маркетинга / Пер. с англ. – М.: Прогресс, 1991.
21. Липсиц И.В. Коммерческое ценообразование: Учебник. – М.: Издательство БЕК, 1999.
22. Львов Ю.А. Основы экономики и организации бизнеса. – СПб.: ГМП «ФОРМИКА», 1992.
23. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента / Пер. с англ. – М.: Дело, 1992.
24. Милгром П., Робертс Л. Экономика, организация и менеджмент / Пер. с англ. – СПб.: Экономическая школа, 1999.
25. Мильнер Б. Теория организаций. – М.: Инфра-М, 1998.
26. Оучи У. Г. Методы организации производства: японский и американский подходы / Сокр. пер. с англ. – М.: Экономика, 1984.
27. Пелих А.С. и др. Экономика предприятия и отрасли промышленности. Учебное пособие. Ростов н/Д: Феникс, 2002.
28. Питерс Т., Уотермен Р. В поисках эффективного управления (опыт лучших компаний). – М.: Прогресс, 1986.
29. Сергеев И.В. Экономика предприятия. Учеб. пособие для вузов. 2-е изд., перераб., доп. – М.: Финансы и статистика, 2005.
30. Синк Д.С. Управление производительностью: планирование, измерение и оценка, контроль и повышение. – М.: Экономика, 1989.
31. Томпсон А., Формби Дж. Экономика фирмы / Пер. с англ. – М.: БИНОМ, 1998.

**Комплект оценочных средств
учебной дисциплины
Экономические и правовые основы производственной дея-
тельности.**

Для студентов, обучающихся по ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(шифр и наименование образовательной программы)

Форма обучения:

ОЧНАЯ

Общие положения

Комплект КОС предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины (ОП.04) «Экономические и правовые основы производственной деятельности» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет.

1 Результаты обучения

1.1. Общие компетенции:

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>

Таблица 1

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной. Готовность к служению Отечеству, его защите.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план.
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Принятие и оформление безналичных платежей; составление отчета по платежам; поддержание визуального контакта с потребителем; владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе; разрешение проблем в рамках своей компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

1. проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
2. ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
3. определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
4. применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
5. применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
6. защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

знать:

1. принципы рыночной экономики;
2. организационно-правовые формы организаций;

3. основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
4. способы ресурсосбережения в организации;
5. понятие, виды предпринимательства;
6. виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
7. нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
8. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
9. формы и системы оплаты труда;
10. механизм формирования заработной платы;
11. виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Формы и методы текущей, промежуточной и итоговой оценки знаний и умений по дисциплине

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка работы с нормативно-правовой документацией
защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы, решения ситуационных задач
Знания	
принципы рыночной экономики;	Экспертное наблюдение и оценка работы с нормативно-правовой документацией

организационно-правовые формы организаций;	Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся
основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
способы ресурсосбережения в организации;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
понятие, виды предпринимательства;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы, решения ситуационных задач
виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;	Оценка выполнения самостоятельной работы, подготовки практико-ориентированных сообщений, выполнения индивидуальных заданий
нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;	Оценка выполнения самостоятельной работы, подготовки практико-ориентированных сообщений, выполнения индивидуальных заданий
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Экспертное наблюдение и оценка работы с нормативно-правовой документацией
формы и системы оплаты труда;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
механизм формирования заработной платы;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий
виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся

Формы контроля и оценки результатов освоения УД

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Текущий контроль результатов освоения ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля:

- выполнение практических занятий и защита результатов практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста экономической грамотности обучающихся.

Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины, учатся использовать формулы и применять различные методики расчета показателей деятельности предприятий, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Таблица 2

Список практических работ

№	Наименование
Раздел 21	
1.	Практические занятия: Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)
2.	Расчет показателей эффективности использования материальных ресурсов.
3.	Решение задач по определению эффективности использования трудовых ресурсов: расчет численности рабочих, производительности труда, выработки, фактической технологической трудоемкости годовой программы, эффективности использования рабочего времени
4.	Порядок оформления табеля учета рабочего времени
5.	Анализ фонда оплаты труда
6.	Решение задач по определению эффективности использования издержек производства и расчету себестоимости продукции
7.	Определение оптовой, отпускной и розничной цены одного изделия.
8.	Определение плановой прибыли организации. Определение показателей рентабельности.
Раздел 2.	
1.	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора
2.	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач
3.	Составление договора купли-продажи
4.	Составление претензии и искового заявления в арбитражный суд
5.	Изучение порядка приема на работу и оформления трудового договора
6.	Назначение и правила оформления трудовой книжки
7.	Описание причин и порядка перевода на другую работу
8.	Примеры и обоснование случаев отстранения от работы
9.	Примеры случаев предоставления гарантий и компенсаций

10.	Решение ситуационных задач
-----	----------------------------

Содержание и этапы проведения практических работ представлены в рекомендациях по их выполнению.

Оценка выполнения самостоятельной работы. Самостоятельная работа направлена на самостоятельное освоение и закрепление студентами практических умений и знаний.

Самостоятельная подготовка студентов по учебной дисциплине Основы экономики организации предполагает следующие виды и формы работы:

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы.
2. Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной экономической литературе.
3. Написание и защита доклада; подготовка к сообщению или беседе на занятии по заданной преподавателем теме.
4. Выполнение расчетных заданий.
5. Работа со справочной литературой и нормативными материалами.
6. Подготовка и защита практико-ориентированных сообщений (докладов, рефератов, презентаций).
7. Оформление отчетов по практическим работам, и подготовка к их защите.
8. Подготовка к экзамену.

1.3 Система оценивания КИМ текущего контроля и промежуточной аттестации

При оценивании практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по практической работе;
- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать

свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов.

1.4 Информационные источники

Основные источники (печатные издания):

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015, - 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

Дополнительная литература:

1. Управление персоналом: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Базаров. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 224 с.
2. Менеджмент : практикум : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru/> - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности Банк тестовых вопросов

1. Экономическая наука изучает:
 - а) человеческое поведение по поводу производства материальных благ и нематериальных услуг
 - б) поведение домашних хозяйств, максимизирующих свою общую полезность и личное благосостояние
 - в) *человеческое поведение с точки зрения соотношения между целями и ограниченными средствами, которые могут иметь различное употребление*
 - г) экономические отношения, возникающие в рыночной или плановой экономике

2. Микроэкономика – раздел экономической науки, занимающийся изучением:
 - а) *анализа экономических действий индивидов, отдельных домашних хозяйств, фирм*
 - б) материальных потребностей и интересов отдельных отраслей
 - в) законов функционирования всей национальной экономики в целом
 - г) законов функционирования мировой экономики

3. Товар – это:
 - а) основа количественных соотношений при добровольном обмене товарами между собственниками
 - б) *любая вещь, которая участвует в свободном обмене на другие вещи, продукты труда, способная удовлетворять человеческую потребность и специально произведенная для обмена*
 - в) часть материально-производственных запасов организации, которые содействуют производству той или иной продукции

4. Рынок – это:
 - а) совокупность экономических отношений, базирующихся на регулярных обменных операциях *между производителями товаров (услуг) и потребителями*
 - б) совокупность всех экономических процессов, совершающихся в обществе на основе сложившихся в нем отношений собственности и хозяйственного механизма
 - в) исключительное господство в производстве и продаже товаров, осуществляемое одним лицом, определенной организацией или государством

5. Дефицит – это:
 - а) часть прибыли, которая принадлежит члену акционерного общества
 - б) *недостаток чего-либо*
 - в) избыток чего-либо

6. Что такое предприятие?

- а) самостоятельный хозяйственный субъект, производящий продукцию, товары и услуги, занимающийся различными видами экономической деятельности*
- б) одна из форм организации людей
- в) хозяйство, выполняющее определенные виды работ
- г) организация, занимающаяся реализацией товаров

7. Основной целью коммерческого предприятия является:

- а.) получение максимальной прибыли при минимальных издержках*
- б.) удовлетворение растущих потребностей общества
- в.) пункты а и б.

8. Что из перечисленного ниже нельзя назвать экономическими ресурсами:

- а) капитал
- б) деньги*
- в) земля
- г) труд

9. Важнейшие факторы производства:

- а) менеджмент и технология
- б) труд и капитал
- в) природные условия
- г) труд, капитал, земля, предпринимательство*

10. Экономическая теория является:

- а) технической наукой
- б) естественной наукой
- в) гуманитарной наукой*
- г) биологической наукой

11. Блага – это:

- а) материальные и духовные ценности, удовлетворяющие потребности людей*
- б) стоимость средств производства, применяемых для получения прибыли
- в) деньги или ценные бумаги, предоставляемые банками для сохранения и использования

12. Инфляция – это:

- а) долгосрочное вложение капитала в промышленность, сельское хозяйство, транспорт и др. отрасли хозяйства как внутри страны, так и за границей с целью получения прибыли.
- б) процесс общего роста цен, приводящего к снижению покупательской способности номинальной денежной единицы*
- в) резкое изменение экономики

1. Равновесная цена – это:

- а) денежное выражение стоимости товара
- б) основа количественных соотношений при добровольном обмене товарами между собственниками
- в) рыночная цена, при которой величина спроса равна величине предложения на определенные товары*

2. Валовой внутренний продукт – это:

- а) обобщающий экономический показатель, который выражает совокупную цену всех готовых товаров и услуг, создаваемых внутри страны*

- б) общая цена всех готовых товаров и услуг, предназначенных для потребления внутри страны и для продажи за границу
- в) стоимость средств производства, применяемых для получения прибыли

3. Издержки – это:

- а) соотношение между затратами на производство основных фондов и получаемыми результатами
- б) разница между ценой, который потребитель готов заплатить за товар, и той, которую он действительно платит при покупке
- в) *затраты, связанные с производством и сбытом товаров*

4. Дотация – это:

- а) предоставление товаров или денег в долг на условиях возвратности, купли-продажи товаров на рынке
- б) часть капитала, затрачиваемое на сырье
- в) *государственное пособие предприятиям, организациям для покрытия убытков или для иных целей*

18. К какой экономической системе относятся вопросы что, как, для кого производить:

- а) к административно-командной системе
- б) к рыночной
- в) к смешанной экономике
- г) *к любой экономической системе*

19. Перед любой экономической системой стоит выбор, как:

- а) сбалансировать экспорт и импорт
- б) сбалансировать государственный бюджет
- в) *наиболее рационально распорядиться ограниченными ресурсами*
- г) сэкономить деньги для сохранения государственного долга.

20. Не относится к административно-командной системе:

- а) централизованное планирование
- б) *свобода частного предпринимателя*
- в) установление государственных цен на подавляющее число товаров и услуг
- г) отдача распоряжений сверху вниз

21. Экономическая система, основанная на свободе субъектов, свободном ценообразовании:

- а) *рыночная экономика*
- б) традиционная
- в) плановая
- г) современная

22. Смешанная экономическая система содержит в себе элементы:

- а) *только централизованной и рыночной экономик*
- б) только централизованной и традиционной экономик
- в) только традиционной и рыночной экономик
- г) традиционной, централизованной, рыночной экономик

23. В 1917 году, после Великой Октябрьской социалистической революции все крупные предприятия, транспорт, средства связи, банки были:

- а) приватизированы
- б) проданы иностранцам
- в) национализированы
- г) сданы в аренду иностранцам

24. Важным экономическим стимулом в рыночной экономике является:

- а) конкуренция между производителями
- б) получение прибыли
- в) свободный обмен между продавцами и покупателями
- г) свободный обмен между покупателями

25. Собственность считается частной:

- а) если правом на собственность обладает один или несколько человек, каждый из которых имеет свою долю
- б) если собственность находится в распоряжении государственных органов
- в) если собственностью распоряжаются органы местной власти
- г) нет такой собственности

26. Юридическая сущность собственности отражает права собственника и дает возможность:

- а) владеть
- б) пользоваться
- в) распоряжаться
- г) владеть, пользоваться, распоряжаться

27. К объектам собственности относятся:

- а) физические лица
- б) движимое и недвижимое имущество
- в) юридические лица
- г) природные богатства

28. Процесс извлечения полезных свойств из того, чем владеет человек, называют:

- а) распоряжение
- б) владение
- в) пользование
- г) экономическая сущность

29. «Право распоряжения» в теории собственности означает:

- а) право определения судьбы имущества, обеспеченное законом
- б) возможность фактического владения имуществом
- в) право использования полезных свойств имущества, обеспеченное законом
- г) право передавать имущество в наследование другому человеку

30. Приватизация - это:

- а) переход объектов из государственной собственности в частную
- б) процесс национализации собственности
- в) выход из теневой экономики
- г) процесс легализации недвижимого имущества

31. Процесс приватизации начался в:

- а) 90-е годы 19 века

- б) 80-е годы 20 века
- в) 90-е годы 20 века
- г) 80-е годы 19 века

32. Формы приватизированной собственности:

- а) закрытое и открытое акционерные общества
- б) частное и малое предприятия
- в) совместное предприятие
- г) все перечисленное

33. Передача частной собственности в собственность государства называется:

- а) разгосударствлением
- б) национализацией
- в) распоряжением
- г) владением

34. Пользование объектом собственности означает:

- а) извлечение полезных свойств
- б) обладание чем-то
- в) действие, связанное с отчуждением имущества
- г) выдача денег

35. По составу к основным производственным фондам относятся:

- а) готовая продукция
- б) денежные средства
- в) здания, сооружения
- г) производственные запасы

36. Амортизация - это:

- а) процесс постепенного переноса стоимости основных производственных фондов на производимую продукцию
- б) процесс обновления основных производственных фондов путем реконструкции, модернизации и приобретения

37. Персонал предприятия — это:

- а) постоянные работники, которые получили необходимую подготовку и имеют практический опыт и навыки в работе
- б) работники, которые имеют значительный стаж работы на предприятии
- в) работники, которые имеют высокий уровень квалификации
- г) промышленно-производственный персонал предприятия

38. Профессия характеризует:

- а) совокупность определенных теоретических знаний и практических навыков по определенному виду трудовой деятельности
- б) возможность освоения смежной специальности
- в) вид трудовой деятельности
- г) стаж работы на данном предприятии

39. Квалификация — это:

- а) совокупность социальных знаний и практических навыков, которые определяют подготовленность работника выполнять профессиональные функции определенной сложности

- б) овладение дополнительными знаниями для выполнения соответствующего объема работ
- в) категория, которая отражает повышение качества выполняемых работ
- г) категория, которая отражает повышенную сложность выполняемого труда

40. Явочная численность работников включает:

- а) всех работников, которые явились на работу
- б) работников, которые числятся по списку
- в) число работников, отражающих плановую потребность
- г) численность постоянных работников

41. Кадровая политика предприятия — это:

- а) совокупность работников разных категорий и перспективы изменения ее структуры
- б) система мероприятий по обеспечению каждого рабочего места персоналом соответствующей профессии, специальности и квалификации
- в) система подготовки руководителей наиболее высокой квалификации
- г) система мероприятий, направленных на решение социальных проблем коллектива

42. К основным показателям производительности труда относят:

- а) выработку и трудоемкость
- б) оплата труда за нормативное отработанное время

43. Выберите тот товар, спрос на который наименее эластичен:

- а) соль;
- б) квас;
- в) квартиры
- г) пельмени «Смак».

44. Причиной увеличения спроса на роликовые коньки может быть:

- а) ожидание наступления сезона дождей;
- б) снижение цен на подшипники;
- в) приближение летних каникул;
- г) подорожание апельсинового сока.

45. Что изучает экономическая наука?

- а) это наука, изучающая домашнее хозяйство;
- б) это наука, изучающая экономические показатели деятельности предприятия;
- в) это наука о выборе общества в условиях ограниченных ресурсов для удовлетворения потребностей людей;
- г) это наука, изучающая условия для получения максимальной прибыли.

46. Экономика страны является смешанной, когда:

- а) фирмы занимаются производством только с разрешения правительства;
- б) государство не вмешивается в работу рынка;
- в) государство и частный сектор взаимодействуют, решая основные экономические проблемы;
- г) между данной страной и другими странами отсутствуют торговые барьеры

47. Цены на каждый из приведённых ниже товаров снизились на 10%. Спрос на какой из них, вероятнее всего, возрастет в наибольшей степени:

- а) колбаса;
- б) хлеб;
- в) туристическая поездка;
- г) йод

48. Закон предложения гласит, что:

- а) покупатели купят больше товара по низким ценам, чем по высоким;
- б) продавцы будут производить больше товара, если цены будут выше, а не ниже;
- в) количество товаров, предлагаемых к продаже, не зависит от цены;
- г) потребители покупают больше товара по высоким ценам, чем по низким.

49. Предприниматели занимаются отдельными видами деятельности на основании:

- а) лицензии
- б) учредительного договора
- в) устава
- г) ликвидации

50. Деятельность людей, связанная с изучением и формированием рынка, называется:

- а) менеджмент
- б) маркетинг
- в) труд
- г) производство

51. Систему мероприятий, направленных на доведение сжатой и художественно оформленной информации о товаре, услугах до покупателя называют:

- а) маркетинговые исследования
- б) цена товара
- в) разработка товара
- г) реклама

52. Система управления производством и сбытом продукции и услуг, называется:

- а) менеджмент
- б) маркетинг
- в) менеджер
- г) монополия

53. Свидетельство, удостоверяющее качество товара и его соответствие условиям договора называют:

- а) акт
- б) ссуда
- в) сертификат
- г) вексель

54. Издержки, величина которых не меняется в зависимости от изменения объема производства:

- а) бухгалтерская прибыль
- б) внутренние издержки
- в) постоянные издержки
- г) переменные издержки

55. Производство - это:

- а) обмен экономических ресурсов между различными экономическими субъектами
- б) экономическая сфера, используемая в процессе обмена денежных единиц
- в) целесообразная деятельность по поводу распределения ограниченных экономических ресурсов
- г) целесообразная деятельность людей, направленная на удовлетворение их потребностей

56. К отраслям материального производства относятся:

- а) образование, искусство, культура, здравоохранение, спорт
- б) *промышленность, сельское и лесное хозяйство, строительство, транспорт, связь, охота*
- в) только промышленность
- г) только искусство

57. Воспроизводство – это:

- а) *постоянно возобновляющийся процесс производства*
- б) постоянно возобновляющийся процесс производства в увеличивающихся масштабах
- в) постоянно возобновляющийся процесс производства в сокращающихся масштабах
- г) кругооборот капитала

58. Непосредственный обмен одного товара на другой называется:

- а) *бартер*
- б) сбыт
- в) ликвидность
- г) сделка

59. Плата за пользование капиталом называется:

- а) доходом
- б) *процентом*
- в) рентой
- г) прибылью

60. Плата за природные ресурсы называется:

- а) прибылью
- б) доходом
- в) процентом
- г) *рентой*

61. Цена – это:

- а) форма добавленной стоимости
- б) совокупность издержек
- в) *денежное выражение стоимости*
- г) совокупность издержек реального труда

62. Совокупные издержки производства – это:

- а) цена всей созданной в стране продукции
- б) *суммарные денежные затраты*
- в) совокупный годовой доход
- г) ценообразование

63. Совокупная трудовая деятельность всех занятых в производстве называется:

- а) профессия
- б) *труд*
- в) специальность
- г) зарплата

64. Цена часа рабочего времени называется:

- а) повременная система оплаты

- б) должностной оклад
- в) сдельная форма
- г) *тарифная ставка*

65. Человек, потерявший работу из-за спада в экономике, увеличивает:

- а) фрикционную безработицу
- б) структурную безработицу
- в) циклическую безработицу
- г) *естественную безработицу*

66. Безработица:

- а) всегда имеет положительный смысл
- б) имеет положительный смысл при циклической безработице
- в) *всегда имеет отрицательный смысл*
- г) имеет положительный смысл при структурной безработице.

67. Использование продукта в процессе удовлетворения потребностей, называется:

- а) реальный доход
- б) *потребление*
- в) номинальный доход
- г) потребитель

68. Бюджетный дефицит возникает, как только:

- а) возрастают государственные расходы
- б) сокращаются налоги
- в) государственные доходы превышают государственные расходы
- г) *государственные расходы превышают государственные доходы*

69. Система защиты прав потребителя включает в себя:

- а) право на безопасность
- б) право на информацию
- в) право на выбор и защиту
- г) все перечисленное

70. Какие затраты относятся к постоянным?

- а) затраты на заработную плату рабочим;
- б) *проценты за банковский кредит;*
- в) затраты на сырье и материалы;
- г) затраты на электроэнергию для производственных нужд.

71. Постоянные издержки - это:

- а) неявные издержки;
- б) затраты на ресурсы по ценам, действующим на момент их приобретения;
- в) затраты, которые не изменяются при изменении объемов производства.
- г) затраты, которые несет фирма даже в случае, если продукция не производится.

72. Под производительностью в экономике понимается:

- а) *выпуск продукции на единицу используемого ресурса в единицу времени*
- б) максимальное количество продукции, которое может произвести предприятие за определённый срок
- в) количество ресурсов, необходимое для производства данного объёма продукции
- г) способность активов превращаться в наличные деньги

73. Олигополия - это рыночная структура, где оперирует:

- а) большое количество конкурирующих фирм, производящих однородный продукт
- б) большое количество конкурирующих фирм, производящих дифференцированный продукт
- в) небольшое количество конкурирующих фирм
- г) *только одна крупная фирма*

74. Свобода входа и выхода с рынка характерна только для:

- а) совершенной конкуренции
- б) монополистической конкуренции
- в) олигополии
- г) *совершенной и монополистической конкуренции*

75. Понятие совершенной конкуренции предполагает, что:

- а) имеет место полная информация о рынке продавцов и покупателей
- б) имеет место свободный вход и выход на этом рынке
- в) значительное число фирм, действующих в отрасли, выпускают стандартные товары
- г) *все перечисленное*

76. На каком рынке по степени развития конкуренции вступление в отрасль блокировано:

- а) *чистая монополия*
- б) олигополия
- в) монополистическая конкуренция
- г) чистая конкуренция

77. Целью антимонопольной политики является:

- а) *пресечение монопольной деятельности*
- б) поддержание монопольного рынка
- в) субсидирование естественных монополий
- г) учет монопольных тенденций в экономике

78. Экономический закон, гласящий, что с уменьшением цены увеличивается количество покупаемых товаров, известен как закон:

- а) *спроса*
- б) предложения
- в) маржинальной полезности
- г) эластичности

79. Изменение какого фактора не вызывает сдвига кривой спроса:

- а) вкусов и предпочтений потребителей
- б) *размера или распределения национального дохода*
- в) цены товара
- г) численности или возраста потребителей

80. Для возникновения дефицита продукции на рынке достаточно, чтобы:

- а) *имело место превышение величины спроса на товар над величиной предложения*
- б) снижалось предложение
- в) рос спрос
- г) одновременно снижалось предложение и спрос

81. Рынок товаров и услуг находится в равновесном состоянии, если:
- а) спрос равен предложению
 - б) *объём предложения равен объёму спроса*
 - в) уровень технологии меняется постепенно
 - г) цена равна издержкам плюс прибыль
82. Пересечение графиков спроса и предложения называется:
- а) равновесной ценой
 - б) эластичностью спроса
 - в) *точкой равновесия*
 - г) таблицей предложения
83. Спрос на факторы производства предъявляют:
- а) потребители
 - б) *предприниматели*
 - в) потребители и предприниматели
 - г) пенсионеры
85. Что из перечисленного ниже является предметом изучения макроэкономики?
- а) установление цен на новый продукт компании «Apple»,
 - б) *уровень безработицы в стране,*
 - в) количество рабочих в ГК «Содружество Соя»,
 - г) поведение потребителя на рынке продуктов питания.
86. Главная проблема экономики состоит в том, что:
- а) человеческие желания ограничены,
 - б) ресурсы безграничны,
 - в) *люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов,*
 - г) только в слаборазвитых странах существуют проблемы дефицита.
87. На частном предприятии работают 5 человек, каждый работает 8 часов в день. В день выпускается 1600 шт. товара X. Чему равна производительность труда 1 рабочего в час?
- а) 200
 - б) 40
 - в) 320
 - г) 160.
88. Когда экономические проблемы решаются частично с помощью рыночных механизмов, частично на основе государственного вмешательства, то экономика:
- а) традиционная;
 - б) командно-административная;
 - в) рыночная;
 - г) *смешанная.*
89. Какие общие условия выдачи кредита вы можете назвать?
- а) выгодность, платность, срочность;
 - б) безвозмездность, срочность, возвратность;
 - в) *срочность, платность, возвратность;*
 - г) бессрочность, возвратность, платность.
90. Основные экономические проблемы отражаются в следующих основных вопросах (несколько вариантов):
- а) *что производить?*
 - б) *зачем производить?*
 - в) *как производить?*

г) кто будет потреблять?

Дифференцированные задания

I. Верны ли следующие утверждения? (да/нет)

1. В экономике не существует проблемы выбора.
2. Экономика – это наука, изучающая поведение человека.
3. Объектом изучения макроэкономики является регулирование денежного обращения.
4. Доходом с фактора производства труд является дивиденд.
5. Учебники, выдаваемые студентам, являются даровым благом.
6. Яблоки, используемые в процессе производства сока, являются фактором производства капитал.
7. Проблема ограниченности ресурсов существует только в бедных странах.
8. Человеческие потребности безграничны.
9. Обязательным условием командной экономики является свобода выбора и свобода предпринимательства.
10. В экономике России существуют элементы традиционной системы.
11. В смешанной экономике экономические решения принимаются только государством.
12. Основной компонентой денежной массы в развитых странах являются наличные деньги.
13. Закрытое акционерное общество может принимать средства путём продажи своих акций на бирже.
14. Если акционер, владеющий акциями, выходит из АО, он сдаёт свои акции.
15. Президент компании владеет контрольным пакетом акций.
16. Крупные фирмы действуют более эффективно, чем мелкие.

II. Дайте определение:

1. Безработица – это _____ (циклические явления на рынке труда, выражающиеся в превышении рабочей силы над спросом на нее).
2. Предложение – это _____ (количество товаров/услуг, которые продавцы готовы продать покупателям в определенном месте в определенное время).
3. Закон спроса – _____ (при равных прочих условиях покупатели готовы купить больше товаров/услуг по низкой цене, чем при высокой).

4. Экономическая теория (Экономика) — это _____ (наука о выборе наиболее эффективных способов удовлетворения безграничных потребностей людей путем рационального использования ограниченных ресурсов).
5. Микроэкономика — это _____ (раздел экономической теории, который исследует поведение отдельных экономических субъектов).
6. Макроэкономика — это _____ (раздел экономической теории, который изучает функционирование экономики страны в целом).
7. Контактные аудитории - это _____ (группы лиц (физические и юридические), не принимающие непосредственное участие в процессе производства, но способные оказывать влияние на деятельность компании на рынке, а именно:
- а) финансовые круги (банки, инвестиционные компании, брокерские фирмы, акционеры);
 - б) средства массовой информации;
 - в) государственные учреждения;
 - г) гражданские группы действий;
 - д) широкая публика (имидж фирмы);
 - е) местные контактные аудитории (окрестные жители, общины);
 - ж) внутренние контактные аудитории.
8. Поставщик - это _____ (любое юридическое (организация, предприятие, учреждение) или физическое лицо, поставляющие товары или услуги заказчикам).
9. Спрос – это _____ (желание и возможность потребителя приобрести товар/услугу в определенном месте и в определенное время).
10. Закон предложения - _____ (при равных прочих условиях продавцы готовы продать больше товара по высокой цене, чем по низкой).
11. Предпринимательство – это _____ (особое чувство, которым наделены некоторые люди, связано с риском и постоянным поиском нового).
12. Безработные – это _____ (люди в работоспособном возрасте, не имеющие работу, но активно ищущие ее).

III. Ответьте на вопросы:

1. Все то, что удовлетворяет нужды, потребности и запросы (товар).
2. Ценная бумага, закрепляющая права ее владельца на получение части прибыли компании в виде дивидендов, на участие в управлении компанией (акция).
3. Обязательный, индивидуально безвозмездный платёж, взимаемый органами государственной власти различных уровней с физических и юридических лиц (налог).
4. Потребность, подкрепленная покупательской способностью человека (запрос).
5. Отрицательная инфляция, при которой деньги «дорожают» (дефляция).
6. Показатель, определяющий рациональность использования трудовых ресурсов (производительность труда).
7. Обособленный технико-экономический и социальный комплекс, производящий полезные для общества блага с целью получения прибыли (предприятие).
8. Показатель эффективности финансовой и хозяйственной деятельности предприятия (рентабельность).
9. Разницу между выручкой от реализации и затратами называют... (прибыль/убыток).

10. Деление потребителей с их многочисленными потребностями на более узкие, однородные по характеру группы называется... (сегментация).
11. Тип клиентурного рынка, при котором организации приобретают товары/услуги для дальнейшего использования в процессе производства (рынок производителей).
12. Тип клиентурного рынка, при котором организации приобретают товары/услуги для дальнейшей продажи с выгодой для себя (рынок промежуточных продавцов).
13. Процесс обесценивания денег – это (инфляция)
14. Людей в работоспособном возрасте, не имеющих работу, но активно ищущих ее называют (безработные).
15. Объекты продажи в виде действий, выгод или удовлетворения потребностей называют (услуги).
16. Частные хозяйственные ячейки, деятельность которых направлена на удовлетворение собственных потребностей (домашние хозяйства).
17. Превышение доходов бюджета над расходами называют (профицит).
18. Средства, стоимостью более 100 ММРОТ и сроком эксплуатации более 1 года (основные средства).
19. Временная безработица, связанная с добровольным или вынужденным ожиданием или поиском работы (фрикционная).
20. Превышение расходов бюджета над доходами называют (дефицит).
21. Средства, находящиеся постоянно в обороте (средства)
22. Высвобождение рабочей силы под влиянием структурных сдвигов в экономике, изменяющих спрос на отдельные профессии и специальности (структурная безработица)

IV. Заполните таблицы 3-6, рассчитав недостающие показатели (округлять до сотых – 0,00), сделайте вывод:

Таблица 3

№	Показатель	План за 2014 год	Факт за 2014 год	Отклонение (+;-)	% выполне- ния плана
1	2	3	4	5	6
1	Товарооборот, тыс. руб.	22464	23050	+586	102,6
2	Сумма общих издержек, тыс. руб.	17178	19200	+2022	111,77
3	Уровень общих издержек, %	76,46	83,29	+6,83	108,93
4	Сумма условно-постоянных издержек, тыс. руб.	3600	4750	+1150	131,94
5	Уровень условно-постоянных издержек, %	16,02	20,6	+4,58	128,58
6	Сумма условно-переменных издержек, тыс. руб.	13578	14450	+872	106,42
7	Уровень условно-	60,44	62,68	+2,24	103,7

	переменных издержек, %				
--	------------------------	--	--	--	--

Таблица 4

№	Показатель	План за 2014 год	Факт за 2014 год	Отклонение (+;-)	Процент выполнения плана
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	Товарооборот, тыс. руб.	78655	79980	+1325	101,68
2	Сумма условно-постоянных издержек, тыс. руб.	12670	13710	+1040	108,21
3	Сумма условно-переменных издержек, тыс. руб.	21600	20130	-1470	93,19
4	Сумма общих издержек, тыс. руб.	34270	33840	-430	98,75
5	Уровень общих издержек, %	43,57	42,31	-1,26	97,11

Таблица 5

№	Показатель	План за 2008 год	План за 2009 год	Отклонение (+;-)	Процент выполнения плана
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	Товарооборот, тыс. руб.	40098,02	46986,3	+6888,28	117,18
2	Годовой Фонд оплаты труда, тыс. руб.	1816	2360	+544	129,9
3	Уровень Фонда оплаты труда, %	4,53	5,02	+0,49	110,82
4	Численность работников, чел.	30	40	+10	133,33
5	Выработка на 1-го работника, тыс. руб.	1336,6	1174,66	-161,94	87,88
6	Заработная плата на 1-го работника, тыс. руб.	60,53	59,0	-1,53	97,47

Таблица 6

№	Показатель	План за 2008 год	Факт за 2008 год	Отклонение (+;-)	Процент выполнения плана
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	Товарооборот, тыс. руб.	309210	300140	-9070	97,07
2	Численность работников, чел.	14	9	-5	64,29
3	Выработка на 1-го работника, тыс. руб.	22086,43	33348,89	+11262,46	150,99
4	Годовой Фонд оплаты труда, тыс. руб.	115500	82080	-33420	71,06
5	Уровень Фонда оплаты труда, %	37,35	27,35	-10	73,23

V. Расшифруйте аббревиатуры:

1. ООО – общество с ограниченной ответственностью.
2. МУП – муниципальное унитарное предприятие.

3. ЖЦТ – жизненный цикл товаров.
4. ТОП – торгово-оперативный персонал.
5. ЗАО – закрытое акционерное общество.
6. ИП – индивидуальный предприниматель.
7. ФОТ – фонд оплаты труда.
8. АУП – административно-управленческий персонал.
9. ВВП - валовый внутренний продукт
10. ОАО – открытое акционерное общество.
11. ППП – производственно-промышленный персонал.
12. ВТО – Всемирная торговая организация
13. ВВП – внутренний национальный продукт
14. МВФ – Международный валютный фонд
15. СЭЗ – свободные экономические зоны
16. ФПГ – финансово-промышленные группы
17. ЦБ – Центральный банк
18. ЭАН – экономически активное население

VI. Решите задачи:

Задача 1

Определить сдельную расценку и фактическую зарплату за смену рабочего с вредными условиями труда. При норме выработки за смену 40 куб.м, выработано фактически 47 куб.м Работа соответствует 3 разряду (ТСчас = 21,06 руб.). Доплаты за вредные условия труда 12% к тарифной ставке.

РЕШЕНИЕ.

Определяем тарифную ставку с учетом вредных условий труда

$$ТС_{вр} = 21,06 * 1,12 = 23,59 \text{ руб/час}$$

Определяем сдельную расценку

$$P = TC_{см} / N_{выр} = 23,59 * 8 / 40 = 4,72 \text{ руб./куб.м}$$

Рассчитаем фактическую заработную плату

$$ЗПф = 4,72 * 47 = 221,72 \text{ руб.}$$

ОТВЕТ: Заработная плата составит 221,72 руб./дн.

Задача 2

Бригада рабочих (четыре человека) выполнила аккордное задание за 12 дней вместо 14 дней по плану и заработала 50 тыс.руб. При этом было сэкономлено материалов на сумму 30 тыс.руб. Рассчитать общий заработок бригады, если за выполнение задания на 100 % предусматривается премия в размере 15%, а за каждый процент перевыполнения – 1,5 %

сдельного заработка. Сверх этого предусмотрена выплата премии за экономию материала в размере 15 % фактической экономии. Определить заработок бригады.

РЕШЕНИЕ:

1. Сдельный заработок бригады составил 50 тыс.руб.
 2. Определим процент премии за выполнение задания:
- найдем процент перевыполнения $100 - (12 \cdot 100 / 14) = 14,3\%$
- процент премии составит $15 + (14,3 \cdot 1,5) = 36,45\%$
 3. Найдем сумму премии за экономию материала
 $30 \cdot 0,15 = 4,5$ тыс.руб.
 4. Общая сумма заработка бригады составит
 $50 + (50 \cdot 0,364) + 4,5 = 72,7$ тыс.руб.
- ОТВЕТ: Общий заработок бригады составил 72,7 тыс.руб.

Задача 3

Рассчитать заработную плату рабочего 4 разряда, оплачиваемого по повременной – премиальной системе. Размер премии 20 %. Число фактически отработанных дней в месяц – 22. Продолжительность смены 8 часов.

РЕШЕНИЕ:

1. Определим тарифный заработок, при ТСч = 21,45 руб / час

$$ТЗ = 21,45 \cdot 8 \cdot 22 = 3775,2 \text{ руб.}$$

2. Рассчитаем сумму премии

$$П = 3775,2 \cdot 0,2 = 755,04 \text{ руб.}$$

3. Итого заработной платы $3775,2 + 755,04 = 4530,24$ руб.

ОТВЕТ: Заработок рабочего составил 4530,24 руб.

Задача 4

Определить сдельную расценку и фактическую заработную плату за месяц рабочего с вредными условиями труда. Норма выработки за смену – 25 куб. м. Рабочий за месяц выработал 1150 куб.м. Работа тарифицируется по четвертому разряду (ТС час = 21,21 руб.). Доплата за вредность – 15 % к тарифной ставке.

РЕШЕНИЕ:

1. Определяем тарифную ставку 4 разряда с учетом доплаты за вредность

$$ТС \text{ час в } y = 21,21 \cdot 1,15 = 24,39 \text{ руб./ час.}$$

2. Рассчитаем сдельную расценку

$$Р = ТС \text{ час} / Н_{\text{выр}} = 8 \cdot 24,39 / 25 = 7,48 \text{ руб.}$$

3. Сдельный заработок составит

$$СЗ = 1150 \cdot 7,48 = 8607,52 \text{ руб.}$$

ОТВЕТ: Сдельный заработок составит 8607,52 руб.

Задача 5

Определить годовой ФЗП оператора рубительной машины 5 разряда (ТС час = 24,2 руб.), при следующих условиях: эффективный фонд рабочего времени – 1632 часа, премия 35

%, районный коэффициент -15 %, процентная надбавка – 50 %, процент дополнительной заработной платы – 19,6 %, выслуга лет – 11%.

РЕШЕНИЕ.

1. Определяем тарифный заработок

$$ТЗ = Тчас * Эф = 24,2 * 1632 = 39494,4 \text{ руб.}$$

2. Определяем сумму премии

$$П = 39494,4 * 0,35 = 13823,04 \text{ руб.}$$

Сумма заработка с премией

$$З = 39494,4 + 13823,04 = 53317,44 \text{ руб.}$$

3. Доплата за выслугу лет определяется как процент от тарифного заработка

$$39494,4 * 0,11 = 4344,38 \text{ руб.}$$

4. Определяем сумму доплат

- районный коэффициент $(53317,44 + 4344,38) * 0,15 = 8649,27 \text{ руб.}$

- процентная надбавка $(53317,44 + 4344,38) * 0,5 = 28830,91 \text{ руб.}$

5. Определим сумму основной зарплаты

$$Зос = 53317,44 + 4344,38 + 8649,27 + 28830,91 = 95142 \text{ руб.}$$

6. Дополнительная заработная плата составит

$$95142 * 0,196 = 18647,83 \text{ руб.}$$

7. Фонд заработной платы определяется как сумма основной и дополнительной зарплаты:

$$ФЗП = 95142 + 18647,83 = 113789,83 \text{ руб.}$$

ОТВЕТ: ФЗП = 113789,83 руб. в год.

VII. Решите кроссворд «Что такое экономика?», разгадайте слово по вертикали

1. Присущие некоторым людям способности в области экономических отношений.
2. Здания и сооружения производственного назначения, станки и оборудование, т.е. всё необходимое для производства товаров и услуг (как фактор производства).
3. Материальный предмет, производимый для обмена.
4. Природные ресурсы, пригодные для производства экономических благ (как фактор производства).
5. Нехватки чего-либо.
6. Комплекс приобретённых путём специальной подготовки и опыта работы знаний, умений и навыков, необходимых для определённого вида деятельности в рамках той или иной профессии
7. Умственные и физические способности людей, их навыки и опыт, которые используют в форме услуг, необходимых для производства экономических благ.
8. Процесс обесценивания денег, сопровождаемый ростом цен.
9. Недостаточность объема имеющихся ресурсов всех видов для производства того количества благ, которое люди хотели бы получить.
10. Превышение доходов над расходами.
11. Наука, изучающая поведение участников процесса хозяйственной деятельности.
12. Объекты продажи в виде действий, выгод или удовлетворения потребностей.
13. Добровольный и взаимовыгодный обмен благами в форме купли-продажи товаров и услуг за деньги.
14. Денежное выражение стоимости товара.

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности

Тест «Трудовые отношения»

1. На чем основывается трудовое законодательство?
 - a. на Трудовом Кодексе РФ;
 - b. на Гражданском Кодексе РФ;
 - c. нормативных актах по труду.
2. Допускается ли направление в командировки беременных женщин?
 - a. *допускается при их согласии;*
 - b. запрещается;
 - c. *допускается, если срок беременности не превышает 4-х месяцев.*
3. Какая продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска работникам в возрасте до 18 лет?
 - a. 24 календарных дня;
 - b. 30 календарных дней;
 - c. *31 календарный день.*
4. Назовите виды ответственности должностных лиц за нарушение требований ОТ:
 - a. дисциплинарная и административная;
 - b. административная и уголовная;
 - c. *дисциплинарная и административная, материальная и уголовная.*
5. Штраф относится к административному взысканию или к уголовному наказанию?
 - a. *к административному взысканию;*
 - b. к уголовному наказанию;
 - c. *штраф может налагаться как в судебном, так и в административном порядке.*
6. Назовите отличие дисциплинарной ответственности от административной:
 - a. *дисциплинарная ответственность налагается органами гос. надзора, а административная – руководителем организации;*
 - b. *дисциплинарная ответственность налагается руководителем организации, а административная – органами гос. надзора;*

- с. дисциплинарная ответственность предусматривает наложение штрафа, а административная – выговор.
7. Может ли устанавливаться испытательный срок во время трудоустройства на работу?
- нет, не может;
 - может, но не более чем на 2 месяца;
 - может, но не более чем на 3 месяца.*
8. Допускается ли расторжение трудового договора с беременными женщинами или женщинами, находящимися в отпуске по уходу за ребенком?
- да, допускается по усмотрению работодателя;
 - нет, не допускается;
 - допускается только в случае ликвидации организации.*
9. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда?
- не может;
 - может отказаться от работы до устранения опасности;*
 - только по решению руководителя работ.
10. Назовите виды дисциплинарных взысканий:
- замечание, предупреждение и выговор;
 - замечание, выговор и увольнение с работы;
 - замечание, выговор, строгий выговор и увольнение с работы.*
11. Срочный трудовой договор заключается на:
- неопределенный срок;
 - определенный срок, но не более чем 3 года;
 - определенный срок, но не более чем 5 лет.*
12. Сохраняется ли за женщиной, находящейся в отпуске по уходу за ребенком место работы и занимаемая должность?
- сохраняется место и должность до достижения ребенком трехлетнего возраста;*
 - сохраняется до достижения ребенком двухлетнего возраста;

- с. сохраняется до достижения ребенком трехлетнего возраста место работы, но должность может измениться;

13. К категории молодых рабочих относятся лица в возрасте:

- а. от 14 до 16 лет;
- б. от 12 до 18 лет;
- с. от 14 до 18 лет.

Тесты по теме «Гражданско-правовой договор» ВАРИАНТ - 1

1. Купля-продажа. Мена

Выберите правильный ответ:

1. Определите правовую природу договора купли-продажи:
 - а) реальный, односторонний, возмездный;
 - б) консенсуальный, возмездный, двусторонний;
 - в) консенсуальный, односторонний, возмездный;
 - г) реальный, двусторонний, возмездный;
 - д) в пользу третьего лица.
2. По договору купли-продажи продавец обязуется передать покупателю имущество:
 - а) в собственность;
 - б) в пользование;
 - в) во временное владение;
 - г) во временное владение и пользование;
 - д) для доставки в пункт назначения.
3. Риск случайной гибели или повреждения предмета договора купли-продажи переходит на покупателя с момента:
 - а) исполнения покупателем обязанности по оплате товара;
 - б) перехода к покупателю права собственности на товар;
 - в) исполнения продавцом обязанности по передаче товара покупателю;
 - г) заключения договора купли-продажи;
 - д) использования товара покупателем.
4. В случае продажи товара ненадлежащего качества покупатель вправе требовать от продавца:
 - а) расторжения договора и возврата уплаченной за товар денежной суммы;
 - б) соразмерного уменьшения покупной цены;
 - в) безвозмездного устранения недостатков товара в разумный срок;
 - г) замены товара ненадлежащего качества на товар, соответствующий договору;
 - д) совершения одного из перечисленных действий по выбору покупателя.
5. По договору розничной купли-продажи товар передается покупателю для:
 - а) государственных нужд;
 - б) использования в предпринимательской деятельности;
 - в) последующей продажи;
 - г) личного, домашнего, семейного или иного использования, не связанного с предпринимательской деятельностью;
 - д) использования в иных целях, не связанных с личным, домашним, семейным и иным подобным использованием.

6. Предложение о заключении договора розничной купли-продажи, содержащееся в каталогах, рекламе, описаниях товаров, обращенное к неопределенному кругу лиц, признается:
- а) коносаментом;
 - б) индоссаментом;
 - в) *публичной офертой*;
 - г) цессией;
 - д) дисконтом.
7. Непродовольственный товар надлежащего качества в месте его покупки покупатель вправе обменять с момента передачи ему товара в течение:
- а) *четырнадцати дней*;
 - б) тридцати дней;
 - в) шести месяцев;
 - г) одного года;
 - д) ни один из перечисленных вариантов.
8. Укажите непродуктивные товары надлежащего качества, не подлежащие обмену:
- а) посуда;
 - б) чулочно-носочные изделия;
 - в) косметика;
 - г) перчаточные-рукавичные изделия;
 - д) *все указанные варианты*.

ВАРИАНТ – 2

1. **Купля-продажа. Мена**

Выберите правильный ответ:

1. Договор купли-продажи недвижимости считается заключенным с момента:
- а) подписания договора сторонами;
 - б) передачи покупателю имущества, предусмотренного договором;
 - в) оплаты стоимости передаваемого имущества;
 - г) нотариального удостоверения договора;
 - д) *государственной регистрации перехода права собственности*.
2. Для отчуждения жилого помещения, в котором проживают несовершеннолетние члены семьи собственника такого помещения, требуется:
- а) согласие самих несовершеннолетних членов семьи;
 - б) *согласие органа опеки и попечительства*;
 - в) согласие органов, регистрирующих переход права собственности;
 - г) согласие нотариуса;
 - д) не требуется чьего-либо согласия.
3. Товары, на которые не установлены гарантийные сроки, в случае обнаружения в них недостатков могут быть возвращены покупателем продавцу в течение:
- а) 7 дней;
 - б) 10 дней;
 - в) *14 дней, не считая дня покупки*;
 - г) 14 дней, считая день покупки;
 - д) 30 дней.
4. Перечень групп (видов) товаров и соотношение по отдельным признакам внутри группы (вида) является в договоре купли-продажи:
- а) комплектностью;
 - б) *ассортиментом*;
 - в) спецификацией;
 - г) каталогом;

- д) прайсом.
5. Право собственности на предприятие переходит к покупателю с момента:
- а) подписания сторонами договора;
 - б) подписания сторонами передаточного акта;
 - в) регистрации договора;
 - г) государственной регистрации указанного права;
 - д) оплаты стоимости предприятия.
6. По договору продажи предприятия, как правило, не подлежат передаче покупателю:
- а) долги предприятия;
 - б) право на фирменное наименование;
 - в) право на товарный знак, знак обслуживания;
 - г) материальные и нематериальные активы предприятия;
 - д) *права продавца, полученные им на основании разрешения (лицензии) на занятие соответствующим видом деятельности.*
7. Состав и стоимость продаваемого предприятия определяются в договоре продажи предприятия на основе:
- а) *инвентаризации предприятия;*
 - б) аудиторской проверки предприятия;
 - в) передаточного акта;
 - г) размера уставного фонда предприятия;
 - д) имущественного комплекса предприятия.
8. Цена в договоре мены определяется:
- а) в денежном выражении;
 - б) исходя из соотношения обмениваемых товаров;
 - в) в размере расходов на передачу и принятие товаров;
 - г) *в стоимостном выражении;*
 - д) соглашением сторон.

Тесты по теме «Трудовой договор»
ВАРИАНТ -1

Выберите правильный ответ:

1. Срок регистрации трудового договора физ. лица работодателем:
- А. 7 дней
 - Б. 3 дня
 - В. 10 дней с момента заключения
 - Г. 1 месяц
2. Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме:
- А. если это особая форма договора - контракт.
 - Б. трудовой договор с несовершеннолетним работником.
 - В. организованный набор работников.
 - Г. *трудовой договор с молодым специалистом.*
3. Где регистрируется трудовой договор, который заключается с физическим лицом-предприятием?
- А. В Министерстве юстиции
 - Б. В пенсионном фонде
 - В. В налоговой службе
 - Г. *В государственном фонде занятости.*
4. Кем разрабатывается и принимается Коллективный договор:
- А. на референдуме.
 - Б. на сессии государственной думы.

- В. на собрании руководителей предприятия, фирмы, организации.
Г. на общем собрании трудового коллектива.
5. Сторонами заключения коллективного договора являются:
А. работодатель (физическое лицо) и работник.
Б. председатель профсоюзного комитета и работники.
В. собственник или лицо, им уполномоченное и трудовой коллектив.
Г. комитет по трудовым спорам и работник
6. Моментом начала действия трудового договора считается:
А. через 5 дней после подписания.
Б. с момента заключения.
В. после государственной регистрации.
Г. с момента провозглашения трудового договора.
7. Испытания при приеме на работу не применимо к:
А. Лицам пенсионного возраста
Б. Военнообязанным
В. Инвалидам
Г. Работникам до 18 лет.
8. Действие коллективного договора предприятия распространяется на:
А. только на администрацию.
Б. на всех субъектов (членов) предприятия, кроме руководителей этого предприятия.
В. только на временных рабочих.
Г. На всех членов (субъектов) предприятия.
9. Не является гарантией обеспечения прав граждан на труд:
А. равенство трудовых прав граждан.
Б. свободный выбор вида деятельности.
В. компенсации материальных расходов, в связи с направлением в другую местность.
Г. расовая принадлежность.
10. Виды трудового договора по срокам действия:
А. срочный, бессрочный, на время определенной работы.
Б. Срочный, бессрочный, долгосрочный.
В. Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.
Г. Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.
11. При приеме на работу не требуется документ:
А. паспорт
Б. свидетельство о рождении
В. трудовая книжка
Г. Диплом
12. В случае реорганизации собственности коллективный договор продолжает действовать в течение срока
А. срок, на который он заключен.
Б. 10 дней с момента реорганизации.
В. продолжает действовать неограниченный промежуток времени.
Г. прекращает свое действие сразу после завершения реорганизации.
13. По общему правилу срок испытания при принятии на работу не может превышать:
А. 20 дней.
Б. Две недели.
В. В зависимости от сферы деятельности 1-3 месяца.
Г. 3 месяца.

Выберите правильный ответ:

1. Неоснованный отказ в принятии на работу запрещается в случаях:
 - А. Лицо, устраивающееся на работу было ранее судимо.
 - Б. Лицо прописано в другой области страны.
 - В. Ни в коем случае.
 - Г. Предусмотренных законодательством
2. Трудовой договор может прекратиться по инициативе:
 - А. Собственника, работника, профсоюза.
 - Б. Собственника, работника, сотрудников милиции.
 - В. Работника, членов его семьи.
 - Г. Профсоюзного органа, начальника отдела кадров
3. Перевод работника на другое предприятие, или перевод на другую должность возможно при:
 - А. Согласии работника.
 - Б. Необходимости рабочего процесса.
 - В. Требовании руководства
 - Г. Строго по решению трудового коллектива.
4. Лицо может самостоятельно заключать трудовой договор в возрасте:
 - А. с 14 лет
 - Б. с 21 лет
 - В. с 16 лет
 - Г. с 18 лет
5. Срок действия дисциплинарного взыскания:
 - А. 1 год
 - Б. 3 года
 - В. 6 месяцев
 - Г. 2 недели
6. Определите, обязан ли работодатель, в случае увольнения работника по инициативе работодателя, выдавать работнику копию приказа:
 - А. Обязан, при любых обстоятельствах
 - Б. Не обязан.
 - В. Обязан, если требует работник
 - Г. Обязан, лишь с разрешения начальника отдела кадров
7. Прогулом считается:
 - А. Отсутствие на рабочем месте свыше 3х часов
 - Б. Отсутствие на работе свыше 3х часов
 - В. Отсутствие на рабочем месте в течение дня
 - Г. Неявка на работу более 2х дней
8. При 6-дневной рабочей неделе продолжительность работы не может превышать:
 - А. 7 часов
 - Б. 8 часов
 - В. 6 часов
 - Г. 5 часов
9. Начало и окончание рабочего дня предусматривается:
 - А. В ТК РФ
 - Б. Правилами внутреннего трудового распорядка и графиками сменности
 - В. В уставе предприятия
 - Г. В постановлении Кабинета Министров
10. Ночным считается рабочее время с:
 - А. с 20.00 до 8.00
 - Б. с 18.00 до 6.00
 - В. с 22.00 до 6.00

Г. с 23.00 до 7.00

11. Для каких работников установлена сокращенная продолжительность рабочего времени и составляет 34 часа в неделю:
- А. для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет
 - Б. для пенсионеров
 - В. для инвалидов
 - Г. для работников в возрасте с 16-18 лет
12. Какой документ является единственным свидетельством о трудовой деятельности работника.
- А. Трудовой договор
 - Б. Трудовая книжка
 - В. Приказ о приеме на работу
 - Г. Все выше указанные варианты
15. К источникам трудового права относятся:
- А. Только нормативно - правовые акты, которые составляют систему законодательства о труде
 - Б. Какие - либо нормативно-правовые акты, которые содержат нормы, направленные на регулирование трудовых отношений.
 - В. Все нормативно - правовые акты, которые содержат нормы поведения работника
 - Г. Все нормативно-правовые акты, которые регулируют оплату труда.

Тесты по теме "Трудовой договор, виды, заключение, изменение, расторжение"

Выберите правильный ответ:

1. Трудовой договор - это...(закончите фразу)
- а) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения между работниками и работодателями;
 - б) соглашение между работодателем и работником, в соответствии с которым он обязуется предоставить работнику работу, обеспечить условия труда и т. д;
 - в) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации
2. Какие документы необходимы при заключении трудового договора (укажите правильный ответ)?
- а) паспорт, домовая книга, свидетельство о рождении, трудовая книжка, документ об образовании;
 - б) документ воинского учета, документ об образовании, трудовая книжка, пенсионное удостоверение;
 - в) паспорт, трудовая книжка, страховое свидетельство гос. пенсионного страхования, документы воинского учета, документ об образовании
3. Продолжительность перевода на другую работу для замещения отсутствующего работника не должен превышать...(укажите правильный ответ)
- а) 2 недели;
 - б) 1 месяц в течение календарного года;
 - в) 40 дней
4. В Какой срок работник обязан предупредить работодателя о расторжении трудового договора (укажите правильный ответ)?
- а) 10 дней;
 - б) 1 месяц;
 - в) 2 недели.
5. По какой причине может быть прекращен трудовой договор, по независящим от воли

- сторон обстоятельствам (укажите правильный ответ)?
- а) призыв работника на военную службу;
 - б) осуждение работника к наказанию в соответствии с приговором суда;
 - в) смерть работника или работодателя;
 - г) *все вышеперечисленные варианты*
6. В течение какого срока работодатель обязан объявить приказ о приеме на работу работника (укажите правильный ответ)?
- а) в течение 5 дней со дня подписания трудового договора;
 - б) в течение 1 недели со дня подписания трудового договора;
 - в) *в течение 3 дней со дня подписания трудового договора.*
7. Предварительному медицинскому освидетельствованию при заключении трудового договора подлежат лица... (укажите правильный ответ)
- а) *не достигшие 18 лет;*
 - б) достигшие 18 лет;
 - в) достигшие 16 лет.
8. Срок испытания при приеме на работу не может превышать... (укажите правильный ответ)
- а) 2 месяцев;
 - б) 1 месяца;
 - в) *3 месяцев;*
9. Может ли работодатель уволить работника по своей инициативе (укажите правильный ответ)?
- а) может;
 - б) не может;
 - в) *может в случае ликвидации организации.*
10. Является ли смена собственника имущества организации основанием для расторжения трудового договора с работником по инициативе работодателя (укажите правильный ответ)?
- а) является;
 - б) *не является;*
 - в) *трудовой договор может быть расторгнут в течение 3 месяцев.*
11. Вносятся ли взыскания в трудовую книжку (укажите правильный ответ)?
- а) не вносятся;
 - б) вносятся;
 - в) *не вносятся за исключением случаев, когда дисциплинарное взыскание является увольнением.*
12. Как осуществляется перевод на постоянную работу в другую организацию (укажите правильный ответ)?
- а) *с письменного согласия работника;*
 - б) приказом работодателя без согласия работника;
 - в) с устного согласия работника.
13. На какой срок не может заключаться трудовой договор (укажите правильный ответ)?
- а) на неопределенный срок;
 - б) *на срок не более 10 лет;*
 - в) на неопределенный срок не более 5 лет (срочный трудовой договор),
14. В каких случаях работодатель не обязан отстранить от работы работника?
- а) если работник появился на работе в алкогольном, наркотическом или токсическом опьянении;
 - б) не прошедшего в установленном порядке обязательный, предварительный или периодический медицинский осмотр;
 - в) *если работник – беременная женщина.*

Тестовое задание по теме «Рабочее время и время отдыха»

ВАРИАНТ-1

Выберите правильный ответ:

1. Время, в течение которого работник свободен от выполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению — это...
 - а) рабочее время;
 - б) *время отдыха;*
 - в) время обучения.
2. Какие из перечисленных пунктов являются видами времени отдыха?
 - а) перерыв в течение рабочего дня;
 - б) праздничные нерабочие дни;
 - в) *все варианты верны.*
3. Какая привилегия предоставляется для работников, работающих в холодное время года?
 - а) *специальный перерыв для обогрева и отдыха;*
 - б) дополнительный отпуск;
 - в) повышение заработной платы.
4. Какова нормальная продолжительность рабочего времени?
 - а) 36 часов в неделю;
 - б) 38 часов в неделю;
 - в) *40 часов в неделю.*
5. Нормальная продолжительность рабочего времени для работников в возрасте до 16 лет сокращается на:
 - а) *16 часов в неделю;*
 - б) 5 часов в неделю;
 - в) 4 часа в неделю.
6. При работе на условиях неполного рабочего времени оплата труда работника производится:
 - а) без изменений;
 - б) *пропорционально отработанному им времени;*
 - в) все ответы неверны.
7. Продолжительность ежедневной работы для работников в возрасте от 15 до 16 лет не может превышать:
 - а) 7 часов;
 - б) 6 часов;
 - в) *5 часов.*
8. Продолжительность ежедневной работы в 7 часов устанавливается для работников в возрасте:
 - а) от 14 до 15 лет;
 - б) от 15 до 16 лет;
 - в) *от 16 до 18 лет.*
9. Какова максимальная продолжительность времени работы для работников, занятых на работе с вредными условиями труда при 30 часовой рабочей неделе?
 - а) 8 часов;
 - б) 7 часов;
 - в) *6 часов.*
10. К работе в ночное время не допускаются:
 - а) *беременные женщины;*
 - б) женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет;
 - в) все варианты верны.
11. Работа по совместительству не может превышать в день:
 - а) 2 часов;

- б) 3 часов;
 - в) 4 часов.
12. Какой орган власти вправе переносить выходные дни на другие дни?
- а) Правительство Российской Федерации;
 - б) профсоюзный орган;
 - в) руководителем организации
13. Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска составляет...
- а) 28 дней;
 - б) 30 дней;
 - в) 25 дней.
14. Отпуск без сохранения заработной платы работникам в случаях рождения ребенка, регистрации брака предоставляется на срок...
- а) 5 дней;
 - б) 2 дня;
 - в) 3 дня.
15. В каких случаях ежегодный оплачиваемый отпуск может быть разделен на части?
- а) по соглашению между работником и работодателем;
 - б) по решению работодателя;
 - в) по решению профсоюзного органа.
16. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск предоставляется следующим категориям работников:
- а) работникам, имеющим особый характер работы;
 - б) работникам, работающим при сменной работе;
 - в) работникам, работающим на сверхурочных работах.
17. Привлечение к сверхурочным работам производится работодателем с письменного согласия работника в следующих случаях:
- а) при производстве работ, необходимых для устранения производственной аварии;
 - б) при производстве работ, необходимых для обороны страны;
 - в) все ответы верны.
18. При восстановлении механизмов, когда неисправность их может вызвать прекращение работ для значительного числа работников, применяется:
- а) сверхурочная работа;
 - б) работа в ночное время;
 - в) работа по совместительству.

ВАРИАНТ-2

Выберите правильный ответ:

1. В каком возрасте допускается привлечение к сверхурочным работам работников?
- а) в 18 лет;
 - б) в 16 лет;
 - в) в 14 лет.
2. Сверхурочные работы не должны превышать для каждого работника в течение двух дней подряд:
- а) 7 часов;
 - б) 5 часов;
 - в) 4 часа.
3. Привлечение инвалидов к сверхурочным работам допускается:
- а) не допускается вообще;
 - б) с письменного согласия лечащего врача;
 - в) с письменного согласия самого инвалида.
4. Как компенсируется работа работникам, работающим в режиме ненормированного рабочего дня, если невозможно предоставить отпуск?

- а) компенсируется, как работа на вредной работе;
 - б) *компенсируется, как сверхурочная работа;*
 - в) компенсируется, как работа в ночное время.
5. Какое время учитывается в стаж работы для исчисления ежегодного оплачиваемого отпуска за работу во вредных условиях?
- а) *фактически отработанное время;*
 - б) фактически отработанное время с учетом выходных дней;
 - в) фактически отработанное время с перерывом в рабочее время.
6. По истечении, какого периода времени появляется право у работника на ежегодный оплачиваемый отпуск?
- а) по истечении 7 месяцев;
 - б) *по истечении 6 месяцев;*
 - в) по истечении 8 месяцев.
7. Какой документ должен отражать продолжительность и очередность отпусков?
- а) *график отпусков;*
 - б) учетный лист отпусков;
 - в) карта учета отпусков.
8. Каким документом пользуются при переводе отпуска на другой срок?
- а) *соглашением сторон;*
 - б) Трудовым кодексом Российской Федерации;
 - в) Уставом организации.
9. Ежегодный дополнительный отпуск предоставляется:
- а) всем работникам;
 - б) беременным женщинам;
 - в) *работникам, имеющим особый характер работы.*
10. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск работникам с ненормированным рабочим днем должен быть:
- а) не более 3-х календарных дней;
 - б) *не менее 3-х календарных дней;*
 - в) не менее 7-ми календарных дней.
11. До истечения 6 месяцев непрерывной работы оплачиваемый отпуск по заявлению работника может быть предоставлен:
- а) работникам в возрасте до 18 лет;
 - б) работникам, усыновившим ребенка до 3-х месяцев;
 - в) *все варианты верны.*
12. Денежная компенсация за все неиспользованные отпуска выплачивается в случае:
- а) *увольнения работника;*
 - б) его письменного согласия;
 - в) распоряжением руководителя.
13. Режим рабочего времени должен предусматривать:
- а) оплату труда;
 - б) предоставление льгот работнику;
 - в) *продолжительности рабочей недели.*
14. Особенности режима рабочего времени определяются в порядке, устанавливаемом:
- а) *Правительством Российской Федерации;*
 - б) Государственной Думой;
 - в) Министерством труда.
15. Дайте определение ненормированного рабочего дня:
- а) особый вид работы;
 - б) *особый режим работы;*
 - в) все ответы верны.
16. Перечень должностей работников с ненормированным рабочим днем устанавливается:

- а) коллективным договором;
 - б) руководителем организации;
 - в) распоряжением Министерства труда.
17. При составлении графиков сменности работодатель учитывает мнение:
- а) *представительного органа работников;*
 - б) совета директоров предприятия;
 - в) все ответы верны.
18. Графики сменности доводятся до сведения работников не позднее чем:
- а) *за 1 месяц до введения их в действие;*
 - б) за 2 месяца до введения их в действие;
 - в) за 3 месяца до введения их в действие.
19. Порядок введения суммированного учета рабочего времени устанавливается правилами:
- а) коллективного договора;
 - б) *трудового договора;*
 - в) внутреннего трудового распорядка организации.
20. Учетный период не может превышать:
- а) 6 месяцев;
 - б) *12 месяцев;*
 - в) 18 месяцев.
21. Разделение рабочего дня на части происходит с учетом мнения:
- а) акционеров организации;
 - б) совета директоров организации;
 - в) *выборного профсоюзного органа данной организации.*

Тестовое задание по теме «Дисциплина труда»
Выберите правильный ответ:

1. Дисциплина труда - это:
- а) *обязательное для всех работников подчинение трудовому распорядку;*
 - б) обязательное для всех работников соблюдение Трудового кодекса Российской Федерации;
 - в) обязательное для всех работников, кроме руководителя организации, соблюдение правил трудового распорядка;
2. Трудовой распорядок определяется:
- а) работодателем;
 - б) Правительством Российской Федерации;
 - в) *утверждается работодателем с учетом мнения профсоюзного органа организации*
3. Укажите, какое из поощрений за труд не входит в компетенцию работодателя?
- а) объявление благодарности;
 - б) выдача премии;
 - в) награждение ценными подарками;
 - г) *присвоение государственной премии;*
 - д) представление к званию лучшего по профессии;
4. Укажите вид дисциплинированного взыскания, не закрепленного в Трудовом кодексе Российской Федерации:
- а) замечание;
 - б) *лишение премии;*
 - в) выговор;
 - г) увольнение;
5. До применения дисциплинарного взыскания работодатель должен потребовать от работника:

- а) объяснение в письменной форме;
 - б) документы, оправдывающие дисциплинарный проступок;
 - в) устное объяснение причин совершения дисциплинарного проступка;
6. Дисциплинарное взыскание применяется со дня обнаружения:
- а) не позднее 3 месяцев;
 - б) не позднее 6 месяцев;
 - в) не позднее 1 года;
7. За 1 дисциплинарный проступок применяется:
- а) 1 дисциплинарное взыскание;
 - б) выговор и лишение премии;
 - в) замечание и привлечение к сверхурочным работам;
8. Может ли привлекаться к дисциплинарному взысканию руководитель организации?
- а) на основании заявления работника;
 - б) на основании заявления представительного органа работников;
 - в) на основании заявления заместителя руководителя;
9. С учетом мнения, какого органа работодатель устанавливает правила внутреннего распорядка?
- а) Правительства Российской Федерации;
 - б) трехсторонней комиссии;
 - в) представительного органа работников;
10. Для отдельных категорий работников действуют уставы и положения о дисциплине, утверждаемые:
- а) Государственной думой;
 - б) Правительством Российской Федерации;
 - в) Советом Федерации;
11. Как может быть поощрен работник за особые заслуги перед государством?
- а) автомобилем;
 - б) государственной наградой;
 - в) похвальной грамотой;
12. В течение какого времени должен быть объявлен приказ работодателя о применении дисциплинарного взыскания работнику?
- а) 9 дней;
 - б) 6 дней;
 - в) 3 дня;
13. Какие наказания применяются при дисциплинарном проступке?
- а) выговор;
 - б) снижение заработной платы;
 - в) уменьшение отпуска;
 - г) все варианты верны;
14. Какие виды поощрений существуют? Выберите все возможные варианты.
- а) премия;
 - б) дополнительные выходные;
 - в) почетные грамоты;
 - г) благодарность;
 - д) снижение продолжительности рабочего дня;

Тесты по теме "Материальная ответственность сторон трудового договора"

Выберите правильный ответ:

1. В каком случае работодатель обязан возместить работнику не полученный им заработок?
- а) порчи средств индивидуальной защиты по его вине;
 - б) отстранения от работы за несоблюдение требований охраны труда;

- б) отстранения работника от работы по причине непредставления работодателем средств индивидуальной защиты.*
2. Работодатель, причинивший ущерб имуществу работника, возмещает этот ущерб:
- а) в полном объеме;*
 - б) в частичном объеме;*
 - в) в половинном объеме.*
3. В какой срок работодатель обязан рассмотреть заявление работника о возмещении ему ущерба?
- а) в пятидневный срок;*
 - б) в трехдневный срок;*
 - в) в десятидневный срок.*
4. Что должен указать или предоставить член коллектива для освобождения от материальной ответственности?
- а) отсутствие своей вины;*
 - б) справку о медицинском осмотре;*
 - в) средний заработок.*
5. Материальная ответственность может конкретизироваться:
- а) коллективным договором;*
 - б) трудовым договором;*
 - в) нормативно-правовыми актами.*
6. При взыскании ущерба в судебном порядке степень вины каждого члена коллектива определяется:
- а) руководителем организации*
 - б) правительством РФ;*
 - в) судом.*
7. Расторжение трудового договора после причинения ущерба не несет за собой освобождения от:
- а) материальной ответственности;*
 - б) выплаты заработной платы;*
 - в) предоставления отпуска.*
8. За причинный ущерб работник несет материальную ответственность в пределах своего:
- а) среднемесячного заработка;*
 - б) среднедневного заработка;*
 - в) среднегодового заработка.*
9. Работник в возрасте до 18 лет несет полную материальную ответственность за:
- а) неумышленное причинение ущерба;*
 - б) ущерб, причиненный в рабочем порядке по вине работодателя;*
 - в) ущерб, причиненный в состоянии алкогольного опьянения.*
10. Подлежат ли взысканию неполученные доходы?
- а) частично;*
 - б) нет;*
 - в) да.*
11. Подлежит ли взысканию с работника упущенная выгода?
- а) подлежит взысканию;*
 - б) подлежит в отдельных организациях;*
 - в) нет, не подлежит.*
12. В каких случаях возлагается на работника материальная ответственность в полном размере?
- а) умышленного причинения ущерба;*
 - б) недостачи ценностей;*
 - в) разглашения сведений;*
 - г) во всех перечисленных случаях.*

13. Письменные договоры о полной индивидуальности или коллективной материальной ответственности заключаются с работниками, достигшими возраста:
- 16 лет;
 - 18 лет;*
 - 20 лет.
14. Материальная ответственность сторон трудового договора наступает за:
- вознаграждение;
 - труд;
 - ущерб.*
15. За ущерб на производстве работники несут:
- гражданскую ответственность;
 - материальную ответственность;*
 - уголовную ответственность.
16. При добровольном возмещении ущерба степень вины каждого определяется:
- соглашением;
 - уставом;
 - трудовым договором.*
17. Трудовым договором или письменным соглашением может конкретизироваться:
- уголовная ответственность;
 - материальная ответственность;*
 - административная ответственность.
18. Материальная ответственность возмещается:
- в ограниченном размере;
 - в полном размере;
 - оба варианта верны*
19. Увольнение работника, причинившего ущерб, влечет за собой освобождение от материальной ответственности:
- нет;*
 - указывается в договоре;
 - да.
20. Как исчисляется размер ущерба?
- по курсу доллара;
 - по рыночным ценам;
 - по курсу рубля.*
21. Кому направляется заявление работника о возмещении ущерба?
- директору;*
 - работодателю;
 - губернатору.

Тесты по теме «Административное право»

Выберите правильный ответ:

1. Дисквалификация, как административное наказание заключается в...
- лишении физического лица орденов и наград, льгот и почестей;
 - лишении физического лица права занимать руководящие посты в государственных и муниципальных органах власти;
 - лишении физического лица права занимать руководящие должности в исполнительном органе управления юридического лица, входить в совет директоров, осуществлять предпринимательскую деятельность по управлению юридическим лицом, а также осуществлять управление юридическим лицом.*
2. В чем введение находится административное право в РФ?
- в введение Федерации;
 - в введение субъекта РФ;

- В) в совместном введении.*
3. Обязано ли лицо, привлекаемое к административной ответственности, доказывать свою невиновность?
- А) Да;
Б) Нет.
4. Возможно ли принудительное административное выдворение за пределы Российской Федерации иностранного гражданина или лица без гражданства?
- А) да;
Б) нет.
5. Срок лишения специального права не может быть более...
- А) 2 лет;
Б) 1 года;
В) 6 месяцев.
6. Административный арест заключается в содержании нарушителя в условиях изоляции от общества и устанавливается на срок...
- А) до пятнадцати суток, а за нарушение требований режима чрезвычайного положения или режима в зоне проведения контртеррористической операции до тридцати суток;
Б) до тридцати суток, а за нарушение требований режима чрезвычайного положения или режима в зоне проведения контртеррористической операции до девяноста суток;
В) до пятнадцати суток, а за нарушение требований режима чрезвычайного положения или режима в зоне проведения контртеррористической операции до девяноста суток.
7. Включается ли срок административного задержания в срок административного ареста?
- А) да;
Б) нет.
8. По общему правилу, лицо, совершившее административное правонарушение, подлежит ответственности на основании закона...
- А) действовавшего во время и по месту совершения административного правонарушения;
Б) действовавшего во время и по месту момента совершения правосудия.
9. Административной ответственности подлежит лицо, достигшее к моменту совершения административного правонарушения возраста...
- А) четырнадцати лет;
Б) шестнадцати лет;
В) восемнадцати лет.
10. Привлечение к административной или уголовной ответственности физического лица...
- А) освобождает от административной ответственности за данное правонарушение юридическое лицо;
Б) не освобождает от административной ответственности за данное правонарушение юридическое лицо.
В) не знаю.
11. Административным правонарушением признается...
- А) виновное действие (бездействие) физического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность;
Б) противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность.
12. Размер административного штрафа по действующему законодательству не может быть менее.

- А) 1/3 минимального размера оплаты труда;
Б) 1/10 минимального размера оплаты труда;
В) 1 минимального размера оплаты труда.
13. Предусмотрена ли КоАП РФ денежное возмещение за конфискацию орудия совершения или предмета административного правонарушения?
А) да;
Б) нет.
14. Иностранцы граждане, лица без гражданства и иностранные юридические лица, совершившие на территории Российской Федерации административные правонарушения...
А) не подлежат административной ответственности;
Б) подлежат административной ответственности в рамках специальных международных актов;
В) подлежат административной ответственности на общих основаниях.
15. Административный арест назначается...
А) полномочным административным органом;
Б) должностным лицом;
В) судом.
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях принят...
А) 30 декабря 2002 г.;
Б) 30 декабря 2001 г.;
В) 30 декабря 1999 г.
17. Дисквалификация устанавливается на срок...
А) от года до десяти лет;
Б) до десяти лет;
В) от шести месяцев до трех лет.
18. Подлежат ли административной ответственности по действующему законодательству юридические лица?
А) Да;
Б) Нет;
В) Только частные предприниматели.
19. Юридическое лицо признается виновным в совершении административного правонарушения, если будет установлено...
А) что руководством юридического лица не были приняты все зависящие от него меры по соблюдению норм административного законодательства;
Б) что у него имелась обязанность по соблюдению правил и норм, которые были нарушены, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению;
В) что у него имелась возможность для соблюдения правил и норм, за нарушение предусмотрена административная ответственность, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.
20. Какие виды административных наказаний предусмотрены действующим административным законодательством:
А) всего девять: предупреждение; административный штраф; возмездное изъятие орудия; конфискация орудия; лишение специального права; административный арест; административное выдворение; дисквалификация, административное приостановление деятельности;
Б) всего восемь: предупреждение; административный штраф; возмездное изъятие орудия; конфискация орудия; лишение специального права; административный арест; административное выдворение; дисквалификация;

В) всего шесть: предупреждение; административный штраф; возмездное изъятие орудия; конфискация орудия; лишение специального права; административный арест.

Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Осваиваемые элементы компетенций
2	4
Содержание учебного материала	
<p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov.ru, http:// bibliotekar.ru</p>	
Содержание учебного материала	
<p>1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>

<p>3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	
<p>Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov.ru, http:// bibliotekar.ru</p>	
<p>Содержание учебного материала</p>	
<p>1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	
<p>Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудо-</p>	<p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,</p>

вого договора	ОК10,ОК11
Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	
Содержание учебного материала	
1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб.

заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.

14. Журнал « Современный ресторан»

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

3.2.3.Дополнительные источники (печатные издания):

На усмотрение образовательной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none">-принципы рыночной экономики;-организационно-правовые формы организаций;-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;- способы ресурсосбережения в организации;-понятие, виды предпринимательства;-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;-формы и системы оплаты труда;-механизм формирования заработной платы;-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменных/ устных ответов,-тестирования.

<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	---

приложение

**Рабочая программа учебной дисциплины
Безопасность жизнедеятельности**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	2
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО):

15.01.05 «сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки)»;

23.01.08 «слесарь по ремонту строительных машин»;

09.01.03 «оператор информационных систем и ресурсов».

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» учитывает внесенные изменения и дополнения в образовательную программу в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров и передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании требований к компетенциям WSR и требований работодателей в части освоения дополнительных профессиональных компетенций.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по профессиям среднего профессионального образования: 15.01.05 «сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки)», 23.01.08 «слесарь по ремонту строительных машин», 09.01.03 «оператор информационных систем и ресурсов».

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» формируются умения ориентироваться в условиях чрезвычайных ситуаций, стихийных явлений, опасностей различных видов и предотвращать их последствия в профессиональной деятельности и в быту.

«Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью циклов ПООП. В результате освоения ОП «Безопасность жизнедеятельности» у обучающихся формируются и развиваются общие и профессиональные компетенции, необходимые в профессиональной деятельности по профессиям среднего профессионального образования: 15.01.05 «сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки)», 23.01.08 «слесарь по ремонту строительных машин», 09.01.03 «оператор информационных систем и ресурсов».

Уровень подготовки в рамках СПО – базовый. Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части системы знаний и умений, раскрывается при выполнении самостоятельных работ и в

ходе изучения теоретического материала.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на профильном уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; здоровье и здоровом образе жизни; об основах обороны государства, о порядке подготовки граждан к военной службе, призыва и поступления на военную службу, прохождения военной службы по призыву, контракту и альтернативной гражданской службы;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;
- развитие качеств личности (эмоциональной устойчивости, смелости, решительности, готовности к перегрузкам, умения действовать в условиях физического и психологического напряжения и др.), необходимых гражданину для прохождения военной службы по призыву или контракту в Вооруженных Силах Российской Федерации или других войсках;
- воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; уважения к героическому наследию России, ее государственной символике; патриотизма и чувства долга по защите Отечества.

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на профильном уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи и структуру государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;
- основы российского законодательства о защите Отечества и воинской обязанности граждан;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- нормы международного гуманитарного права;
- назначение и боевые свойства личного оружия;
- средства массового поражения и их поражающие факторы;

- защитные сооружения гражданской обороны и правила их использования;
- правила приема в образовательные учреждения военного профессионального образования, МВД России, ФСБ России, МЧС России;

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- использовать полученные знания при первоначальной постановке на воинский учет;
- выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова;
- вести стрельбу из автомата по неподвижным целям;
- владеть навыками безопасного обращения с оружием;
- ориентироваться на местности по карте и двигаться в заданную точку по азимуту;
- обращаться с приборами радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;
- выполнять элементы строевой и тактической подготовки;
- выполнять упражнения в объеме требований, предъявляемых к молодому пополнению воинских частей и кандидатам, поступающим в высшие военно-учебные заведения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- вызова в случае необходимости соответствующих служб экстренной помощи.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка учащихся составляет 54 часа, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка 36 часов;
 самостоятельная работа 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа учащегося (всего)	16
<i>в том числе: внеаудиторная самостоятельная работа над рефератом, подготовка электронных презентаций, просмотр видеоматериалов, внеаудиторная самостоятельная работа над проектом (разработка доклада, инструкции, памятки, сообщения, и т.п.), внеаудиторная самостоятельная работа с учебником, опорным конспектом, web-ресурсами.</i>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	
I. Производство в условиях военного и мирного времени: ауд. нагрузка-20 часов (в том числе практических занятий 9 часов); самостоятельная работа-7 часов.				
Тема 1.1 Устойчивость производства в условиях чрезвычайной ситуации военного и мирного времени (13 часов).	Содержание учебного материала:			
	1/1	Чрезвычайные ситуации военного характера , их причины, условия возникновения и последствия. Характеристика современных средств и способов ведения вооруженной борьбы. Гражданская оборона объекта народного хозяйства.	1	2
	2/2	Ядерное оружие , его поражающие факторы, зоны поражения.	1	2
	3/3	Практическое занятие 1: вычислить дозу облучения персонала, действующего на участке зараженной местности.	1	2
	4/4	Химическое оружие , классификация, зоны поражения, способы защиты. Бинарные химические боеприпасы.	1	2
	5/5	Биологическое оружие , обсервация и карантин. Практическое занятие 2: Составить инструкцию для обучающихся в случае обнаружения в колледже признаков бактериологического заражения.	1	2
	6/6	Современные обычные средства поражения.	1	2
	7/7	Защитные сооружения гражданской обороны. Средства индивидуальной защиты и первой помощи. Практическое занятие 3: зная расположение своего учебного заведения, предложите как наиболее рационально переоборудовать его помещения в убежище (укрытия)	1	2
8/8	Действия населения по защите от последствий стихийных бедствий аварий и катастроф. Оповещение. Эвакуация.	1	2	

	9/9	Санитарная обработка. Дезактивация, дегазация и дезинфекция. Практическое занятие 4: Провести дезактивацию и дегазацию защитного костюма Л-1, после нахождения его в зоне радиоактивного заражения.	1	2
	10/10	Приборы радиационной, химической разведки и контроля облучения. Пост РХН.	1	2
	11/11	Практическое занятие 5: Подготовка к работе прибора ВПХР.	1	
	12/12	Особенности действий производственного персонала при возникновении чрезвычайной ситуации в мирное время (в регионе проживания). Оказание первой помощи.	1	2
	13/13	Практическое занятие 6: действия при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ (аммиак).	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		5	2
	1-13	Работа с конспектом		
	Подготовить сообщение: Карантин человека попавшего в зону биологического заражения.			
	Подготовка реферата: «Оружие массового поражения: боевые свойства, средства доставки, зоны поражения, способы защиты».			
Тема 1.2	Содержание учебного материала:			
Основы физиологии труда в условиях негативного влияния техносферы (7 часов).	14/1	Негативные факторы техносферы. Классификация факторов природно-техногенной среды. Производственная деятельность в техносфере. Влияние здоровья человека на результаты производственной деятельности в техногенной среде.	1	2
	15/2	Опасности технических систем. Воздействие метеорологических условий на производственную деятельность человека. Практическое занятие 7: Определение напряженности системы терморегулирования человека на рабочем месте.	1	2
	16/3	Производственное освещение и производственная вибрация, их влияние на человека.	1	

	17/4	Производственный шум, его влияние на человека. Практическое занятие 8: определение уровня интенсивности звука и звукового давления	1	2
	18/5-19/6	Электрический ток, электромагнитные поля, ионизирующие излучения, их воздействие на человека и способы защиты.	2	2
	20/7	Практическое занятие 9: Определить комфортное состояние жизненного пространства на рабочем месте.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	2
	1-7	Работа с конспектом		
II. Основы начальной военной подготовки: ауд. нагрузка-16 часов (в том числе практических занятий – 7 часов) ; сам. работа- 9 часов.				
Тема 2.1 Военнослужащие и взаимоотношения между ними (2 часа).	Содержание учебного материала:			
	21/1	Уставы ВС РФ. Командир и подчиненный. Приказ. Ответственность за невыполнение приказа.	1	2
	22/2	Практическое занятие 10: Составить перечень должностей и воинских званий (по возрасту) рядового, сержантского и офицерского состава в мотострелковом полку сухопутных войск.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	2
	1-2	Работа с конспектом		
	Ознакомление с Уставом Внутренней службы Российской Федерации: Глава 4. Размещение военнослужащих (Доп. интернет- ресурсы, 26). Подготовка реферата: «Воинские звания в Вооруженных Силах Российской Федерации».			
Тема 2.2 Тактическая подготовка (5 часов).	23-24/1-2	Современный общевойсковой бой, походный и боевой порядок. Управление боем. Боевое обеспечение. Обязанности солдата в бою. Передвижение солдата в бою. Действия дозорного, наблюдателя. Вооружение и тактика действий вероятного противника. Боевые возможности сухопутного подразделения по отражению атаки на земле и в воздухе.	2	2
	25/3	Инженерные заграждения. Инженерное оборудование позиции отделения.	1	2

	26-27/4-5	Основы тактической медицины. Оказание первой помощи и эвакуация в бою.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1-5	Работа с конспектом		
	Подготовить сообщение: «Правила приема в образовательные учреждения военного профессионального образования, МВД России, ФСБ России, МЧС России».			
Тема 2.3 Огневая подготовка (5 часов).	28/1	Практическое занятие 11: Материальная часть автомата Калашникова, работа частей и механизмов.	1	2
	29/2	Практическое занятие 12: Подготовка автомата к стрельбе. Способы устранения задержек при стрельбе.	1	2
	30/3	Практическое занятие 13: Основы стрельбы. Ведение огня из автомата.	1	2
	31/4	Практическое занятие 14: Определение дальности до цели по угловым величинам.	1	
	32/5	Практическое занятие 15: Чистка, смазка и хранение автомата.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	2
	1-2,4-5	Работа с конспектом		
	3	Ознакомление с методикой проведения стрельб из пневматической винтовки (https://studopedia.su/20_98631_III-metodika-provedeniya-strelb-iz-pnevmaticheskoy-vintovki.html)		
Тема 2.4 Строевая подготовка (2 часа).	33/1	Практическое занятие 16: Строи и управление ими. Строи отделения.	1	2
	34/1	Практическое занятие 17: Действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	2
	1-2	Работа с конспектом		
	Ознакомление со Строевым Уставом Вооруженных сил Российской Федерации» (Доп. интернет - ресурсы, 26).			
Тема 2.5 Военная топография (1 час).	35/1	Ориентирование на местности без карты. Практическое занятие 18: Движение по азимутам.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	2
	Защита рефератов, подготовка к дифференцированному зачету			
36/1		Дифференцированный зачет	1	
Всего часов				36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

«

3.1. Требования к учебно-методическому и материально-техническому обеспечению

Помещение кабинета безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)³⁷. Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; ком-

³⁷ Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

плект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ПООП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Латчук В.Н., Марков В.А., Миронов С.К., Вангородский С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для общеобразовательных учреждений. 10 класс – М.: Дрофа, 2008
2. Сапронов Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В.В. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие для студ. учреждений среднего проф. образования.-5 изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.-320с.
3. Торопов И.К. Основы безопасности жизнедеятельности 10 – 11 классы/И.К.Торопов – М.: Просвещение, 2008.
4. Принципы устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и сти-

хийных явлениях .Федеральный образовательный центр информационных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/457/77457/files/ustoichivost.pdf>

5. Терроризм – угроза национальной безопасности России. Федеральный образовательный центр информационных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/802/44802>

6. Первая медицинская помощь. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи. Федеральный образовательный центр информационных ресурсов [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/185/19185/files/metod225.pdf>

7. Информационно-правовое обеспечение «Гарант». Постановление Правительства РФ от 27 ноября 2006 г. N 719 "Об утверждении Положения о воинском учете"[Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://base.garant.ru/190272/#help#ixzz311vZE6Eahttp://base.garant.ru/190272/#help>

8. Информационный портал «Призывник.ру». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.prizivnic.ru/призыв-граждан-на-военную-службу/организация-призыва-граждан-на-военн/>.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: программа БЖД/ авт.сост. Дронов А.А.[Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://www.danet88.ru/studtnt.html> – Загл. с экрана.

2. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.lexed.ru/standart/03/02/20.html> - Загл. с экрана.

3. Федеральные государственные образовательные стандарты начального профессионального образования [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.Edu.ru/db/portal/nach/frchiv ntw.htm> - Загл. с экрана.

4. Обеспечение безопасности жизнедеятельности: информационно- методическое издание для преподавателя [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.School-obz/topics/narco/ narco.html> - Загл. с экрана.

Дополнительные интернет-ресурсы:

1. [www. mchs. gov. ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ).
2. [www. mvd. ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ).
3. [www. mil. ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны).
4. [www. fsb. ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).
5. [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
6. [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).
7. [www. globalteka. ru/index. html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
8. [www. window. edu. ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
9. [www. iprbookshop. ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
10. [www. school. edu. ru/default. asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
11. [www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
12. [www. pobediteli. ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
13. [www. monino. ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).
14. [www. simvolika. rsl. ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).
15. [www. militera. lib. ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература).
16. Первая помощь пострадавшим. Фильм МЧС, 35 минут (<https://youtu.be/QX2hAWEOuNM>).
17. Первая помощь при электротравмах (<https://youtu.be/VvXT6Ms2QyE>).
18. Первая помощь при сердечно – сосудистой недостаточности (<https://youtu.be/pCojixAqiFY>).
19. Оказание первой помощи при утоплении (<https://youtu.be/o2tKO4BK8gI>).
20. Оказание первой помощи при переохлаждении и обморожении (<https://youtu.be/n6WMJokRAIQ>).
21. Виды вооруженных сил и рода войск (<https://youtu.be/KMsztCqB2KY>).
22. Основные виды вооружения, военная техника, специальное снаряжение, состоящее на вооружении воинских подразделений (<https://youtu.be/ECKJ9SI7H1Y>).
23. Ядерное, биологическое, химическое оружие (<https://youtu.be/P7nkQ6eWo1g>).
24. Защита населения и территорий от ЧС (<https://youtu.be/BYYPO843py4>).
25. Онлайн-транслятор кода Морзе (<http://live.mephist.ru/show/morze>).
26. Уставы ВС РФ (<http://voen-pravo.ru/ustavy-vs-rf>).

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения учащимися индивидуальных заданий и проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:	
знать/понимать:	
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
основные задачи и структуру государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
основы российского законодательства о защите Отечества и воинской обязанности граждан;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
нормы международного гуманитарного права;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
назначение и боевые свойства личного оружия;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
средства массового поражения и их поражающие факторы;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
защитные сооружения гражданской обороны и правила их использования;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.

правила приема в образовательные учреждения военного профессионального образования, МВД России, ФСБ России, МЧС России;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
уметь:	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
использовать полученные знания при первоначальной постановке на воинский учет;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
вести стрельбу из автомата по неподвижным целям;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
владеть навыками безопасного обращения с оружием;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
ориентироваться на местности по карте и двигаться в заданную точку по азимуту;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
обращаться с приборами радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
выполнять элементы строевой и тактической подготовки;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
выполнять упражнения в объеме требований, предъявляемых к молодому пополнению воинских частей и кандидатам, поступающим в высшие военно-учебные заведения;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

ведения здорового образа жизни;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
оказания первой медицинской помощи;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
вызова в случае необходимости соответствующих служб экстренной помощи.	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.

учебной дисциплины

Безопасность жизнедеятельности

основной профессиональной образовательной программы профессий СПО:

- 08.01.24 «мастер столярно-плотничных, паркетных и стекольных работ»;
- 08.01.25 «мастер отделочных строительных и декоративных работ»;
- 08.01.08 «мастер отделочных строительных работ»;
- 43.01.09 «повар, кондитер»;
- 43.01.02 «парикмахер»;
- 29.01.07 «портной».

Комплект контрольно-оценочных средств так же может быть использован в группах профессионального обучения (на базе коррекционного обучения ОВЗ /8 вид):

13249 «Кухонный рабочий»

13450 «Маляр».

2023 – 2024 учебный год

Комплект оценочных средств (далее-КОС) учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО):

- 08.01.24 «мастер столярно-плотничных, паркетных и стекольных работ»;
- 08.01.25 «мастер отделочных строительных и декоративных работ»;
- 08.01.08 «мастер отделочных строительных работ»;
- 43.01.09 «повар, кондитер»;
- 43.01.02 «парикмахер»;

29.01.07 «портной».

КОС учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» учитывает внесенные изменения и дополнения в образовательную программу в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров и передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании требований к компетенциям WSR и требований работодателей в части освоения дополнительных профессиональных компетенций.

Организация разработчик:

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

Разработчик:

Преподаватель-организатор ОБЖ в ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий – Коротков М.А.

Рекомендовано методическим объединением общеобразовательного цикла ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий. Протокол №_1_ от « 1 » сентября 2023 г.

Руководитель методического объединения

Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа;

самостоятельная работа 16 часов.

При этом предполагается достижение следующих **результатов:**

знать/понимать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи и структуру государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;
- основы российского законодательства о защите Отечества и воинской обязанности граждан;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- нормы международного гуманитарного права;
- назначение и боевые свойства личного оружия;
- средства массового поражения и их поражающие факторы;
- защитные сооружения гражданской обороны и правила их использования;
- правила приема в образовательные учреждения военного профессионального образования, МВД России, ФСБ России, МЧС России;

уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- использовать полученные знания при первоначальной постановке на воинский учет;
- выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова;
- вести стрельбу из автомата по неподвижным целям;
- владеть навыками безопасного обращения с оружием;
- ориентироваться на местности по карте и двигаться в заданную точку по азимуту;
- обращаться с приборами радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;
- выполнять элементы строевой и тактической подготовки;
- выполнять упражнения в объеме требований, предъявляемых к молодому пополнению воинских частей и кандидатам, поступающим в высшие военно-учебные заведения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- вызова в случае необходимости соответствующих служб экстренной помощи.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет**.

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию:

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
• знать/понимать:		
31	основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
32	потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
33	основные задачи и структуру государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
34	основы российского законодательства о защите Отечества и воинской обязанности граждан;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
35	основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.

36	нормы международного гуманитарного права;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
37	назначение и боевые свойства личного оружия;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
38	средства массового поражения и их поражающие факторы;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
39	защитные сооружения гражданской обороны и правила их использования;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
310	правила приема в образовательные учреждения военного профессионального образования, МВД России, ФСБ России, МЧС России;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
• уметь:		
У1	владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
У2	пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
У3	оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
У4	использовать полученные знания при первоначальной постановке на воинский учет;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
У5	выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
У6	вести стрельбу из автомата по неподвижным целям;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчет.
У7	владеть навыками безопасного обра-	оценка результатов практической рабо-

	щения с оружием;	ты, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
У8	ориентироваться на местности по карте и двигаться в заданную точку по азимуту;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
У9	обращаться с приборами радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
У10	выполнять элементы строевой и тактической подготовки;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
У11	выполнять упражнения в объеме требований, предъявляемых к молодому пополнению воинских частей и кандидатам, поступающим в высшие военно-учебные заведения;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
• использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:		
И1	ведения здорового образа жизни;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
И2	оказания первой медицинской помощи;	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.
И3	вызова в случае необходимости соответствующих служб экстренной помощи.	оценка результатов практической работы, собеседование по результатам внеаудиторной работы, оценка практической работы, устный и письменный отчёт.

й дисциплины, формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности», направленные на использование в практической деятельности и повседневной жизни, на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 2

3
.
Оц
ен-
ка
осв
ое-
ния
уче
бно
й
дис
цип
ли-
ны

3
.1.
За-
да-
ния
для
оце
нки
осв
ое-
ния
уче
бно

Элемент учебной дисциплины		Формы и методы контроля	
Наименование разделов и тем, задания на практическую и самостоятельную работу обучающихся		Форма контроля	Проверяемые умения, знания
		Текущий контроль	
I. Производство в условиях военного и мирного времени: ауд. нагрузка-16 часов (в том числе практических занятий 5 часов); самостоятельная работа-7 часов.			
Тема 1.1 Устойчивость производства в условиях чрезвычайной ситуации военного и мирного времени (10 часов).	Содержание учебного материала:		
	1/1	Чрезвычайные ситуации военного характера , их причины, условия возникновения и последствия. Характеристика современных средств и способов ведения вооруженной борьбы. Гражданская оборона объекта народного хозяйства.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчет. 32,33, У1,У2,У9 И2,И3
	2/2	Ядерное оружие , его поражающие факторы, зоны поражения.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчет. 32,33, У1,У2,У9 И2,И3
	3/3	Практическое занятие 1: вычислить дозу облучения персонала, действующего на участке зараженной местности.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчет. 32,33, У1,У2,У9 И2,И3

4/4	Химическое оружие , классификация, зоны поражения, способы защиты. Бинарные химические боеприпасы.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
5/5	Биологическое оружие , обсервация и карантин. Обычные средства поражения.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
6/6	Защитные сооружения гражданской обороны . Средства индивидуальной защиты и первой помощи. Практическое занятие 2: зная расположение своего учебного заведения, предложите как наиболее рационально переоборудовать его помещения в убежище (укрытия)	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
7/7	Действия населения по защите от последствий стихийных бедствий аварий и катастроф . Оповещение. Эвакуация. Санитарная обработка. Дезактивация, дегазация и дезинфекция.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
8/8	Приборы радиационной, химической разведки и контроля облучения . Пост РХН.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3

9/9	Особенности действий производственного персонала при возникновении чрезвычайной ситуации в мирное время (в регионе проживания). Оказание первой помощи.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3	
10/10	Практическое занятие 3: действия при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ (аммиак).	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3	
Самостоятельная работа обучающихся:				
	Работа с конспектом. Подготовка реферата: «Оружие массового поражения: боевые свойства, средства доставки, зоны поражения, способы защиты». Написание работы.	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3	
Тема 1.2. Основы физиологии труда в условиях негативного влияния техносферы (6 часов).	Содержание учебного материала:			
	11/1	Негативные факторы техносферы. Классификация факторов природно-техногенной среды. Производственная деятельность в техносфере. Влияние здоровья человека на результаты производственной деятельности в техногенной среде.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
	12/2	Опасности технических систем. Воздействие метеорологических условий на производственную деятельность человека. Производственное освещение и произ-	оценка результатов практической работы, устный и письменный	32,33, У1,У2,У9 И2,И3

	водственная вибрация.	отчёт.	
13/3	<p>Производственный шум, его влияние на человека.</p> <p>Практическое занятие 4: определение уровня интенсивности звука и звукового давления</p>	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
14/4-15/5	<p>Электрический ток, электромагнитные поля, ионизирующие излучения, их воздействие на человека и способы защиты.</p>	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
16/6	<p>Практическое занятие 5: Определить комфортное состояние жизненного пространства на рабочем месте.</p>	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	<p>1. Работа с конспектом.</p> <p>2. Подготовить сообщение:</p> <p>Карантин человека попавшего в зону биологического заражения.</p>	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
II. Основы начальной военной подготовки: ауд. нагрузка-16 часов (в том числе практических занятий – 7 часов) ; сам. работа- 9 часов.			
Тема 2.1 Военнослужащие и взаимоотношения между ними	Содержание учебного материала:		
	17/1	Уставы ВС РФ. Командир и подчиненный. Приказ. Ответствен-	оценка результатов практической работы, устный и

(2 часа).		ность за невыполнение приказа.	письменный отчёт.	И2,И3
	18/2	Практическое занятие 6: Составить перечень должностей и воинских званий (по возрасту) рядового, сержантского и офицерского состава в мотострелковом полку сухопутных войск.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
	Самостоятельная работа обучающихся:			
		Работа с конспектом. Ознакомление с Уставом Внутренней службы Российской Федерации: Глава 4. Размещение военнослужащих (Доп. интернет-ресурсы, 26). Подготовка реферата: «Воинские звания в Вооруженных Силах Российской Федерации».	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
Тема 2.2 Тактическая подготовка (5 часов)	Содержание учебного материала:			
	19/1-20/2	Современный общевойсковой бой , походный и боевой порядок. Управление боем. Боевое обеспечение. Обязанности солдата в бою. Передвижение солдата в бою. Действия дозорного, наблюдателя. Вооружение и тактика действий вероятного противника. Боевые возможности сухопутного подразделения по отражению атаки на земле и в воздухе.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
	21/3	Инженерные заграждения. Ин-	оценка резуль-	32,33,

		женерное оборудование позиции отделения.	татов практической работы, устный и письменный отчёт.	У1,У2,У9 И2,И3
22/4-23 /5		Основы тактической медицины. Оказание первой помощи и эвакуация в бою.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		1. Работа с конспектом. 2. Подготовить сообщение: «Правила приема в образовательные учреждения военного профессионального образования, МВД России, ФСБ России, МЧС России».	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	32,33, У1,У2,У9 И2,И3
Тема 2.3 Огневая подготовка (5 часов)	Содержание учебного материала:			
24/1		Материальная часть автомата Калашникова, работа частей и механизмов.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
25/2		Практическое занятие 7: Подготовка автомата к стрельбе. Способы устранения задержек при стрельбе.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2

26/3	Основы стрельбы. Ведение огня из автомата.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
27/4	Практическое занятие 8: Определение дальности до цели по угловым величинам.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
28/5	Практическое занятие 9: Чистка, смазка и хранение автомата.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
Самостоятельная работа обучающихся:			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с конспектом. 2. Ознакомление с методикой проведения стрельб из пневматической винтовки (https://studopedia.su/20_98631_III-metodika-provedeniya-strelb-iz-pnevmaticheskoy-vintovki.html) 	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
Тема 2.4 Стрелковая подготовка (2 часа).	29/1	Практическое занятие 10: Строи и управление ими. Строи отделения.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.
			34-38,310, У2-У11, И2

	30/2	Практическое занятие 11: Действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		1. Работа с конспектом. 2. Ознакомление со Строевым Уставом Вооруженных сил Российской Федерации» (Доп. интернет - ресурсы, 26).	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
Тема 2.5 Военная топография (1 час).	31/1	Ориентирование на местности без карты. Практическое занятие 12: Движение по азимутам.	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Защита рефератов, подготовка к дифференцированному зачету.	оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный отчёт.	34-38,310, У2-У11, И2
32/1		Дифференцированный зачет	оценка результатов практической работы, устный и письменный отчёт.	31-310 У1-У11 И1-И3
Всего часов				32

1.2. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

ПАСПОРТ

Назначение: контрольно-оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» - см. таблицу 1.

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

1. Осуществление входного контроля знаний по дисциплине.
2. Текущий контроль результатов освоения материала (оценка практической работы, выполнения домашнего задания, устного и письменного ответа) в процессе обучения.
3. Дифференцированный зачет в форме тестирования.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование накопительной системы оценивания.

Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

1	Материалы входного контроля	Приложение 1
2	Комплект практических работ	Приложение 2
3	Задание экзаменуемому	Приложение 3

приложение

КУЛЬТУРА

2024 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

СГЦ. 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
 Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	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 профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	28
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация –зачет	2

<p>ра в профессиональной деятельности</p>	<p>2. Врачебный контроль и самоконтроль при занятиях физической культурой. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия предъявляет повышенные требования. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.</p> <p>Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду.</p> <p>Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08</p>
--	---	----------	--

	Методы повышения эффективности производственного и учебноготруда. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Прикладноезначение легкоатлетических упражнений. Спринтерский, эстафетный, длительный бег, прыжки в длину и высоту с разбега, метания в цель и на дальность.		
Раздел 2. Практическая часть		30	
Тема 2.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала		OK 01 OK 02
	В том числе практических занятий	7	OK 03
	3. Практические занятия . Техника бега: высокий и низкий старт, стартовый разбег, бег по дистанции, финиширование. Спринтерский бег: бег на результат 100м. Эстафетный бег: 4x100м,4x400м. 4. Практическое занятие Техника длительного бега: бег 3000 м. 5. Практическое занятие Прыжки: в высоту способом «перешагивание», «ножницы»; в длину с разбега способом «согнув ноги». Метания: в цель и на дальность различных снарядов из разных исходных положений. 6. Практическое занятие Ходьба и бег с переноской груза. 7. Практическое занятие Развитие кондиционных (выносливости, скоростно-силовых, скоростных) и координационных способностей (ориентирование в пространстве, ритм, способность к согласованию движений и реакции, точность дифференцирования основных параметров движений) средствами легкоатлетических упражнений.	7	OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 08
Тема 2.2. Спортивные игры	Содержание учебного материала	5	OK 01 OK 02
	В том числе практических занятий		OK 03
	Терминология спортивной игры. Правила спортивной игры. Техника		OK 04

<p>безопасности при занятиях спортивными играми. Техника передвижений, владения мячом. Тактика индивидуальных, групповых и командных действий в защите и нападении. Двусторонняя игра.</p> <p>8. Практическое занятие</p> <p>. Баскетбол. Техника ловли, передачи, ведения и бросков мяча без сопротивления и с сопротивлением защитника. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений, остановок, поворотов и владения мячом. Техничко-тактические взаимодействия в нападении и защите. Игра по упрощенным правилам баскетбола.</p>	<p>5</p>	<p>ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08</p>
--	----------	---

	<p>Двусторонняя игра. Развитие координационных, скоростных и скоростно-силовых способностей.</p> <p>9. Практическое занятие Волейбол. Техника перемещений; техника передачи, приема и подачи мяча; техника нападающего удара. Варианты блокирования (одиночное и двойное, страховка). Комбинации из освоенных элементов. Техничко-тактические взаимодействия в нападении и защите. Игра по упрощенным правилам волейбола.</p> <p>Двусторонняя игра. Развитие координационных, скоростных и скоростно-силовых способностей.</p> <p>10. Практическое занятие Мини –футбол. Техника перемещений, остановок, поворотов, владения мячом (остановки, передачи, ведения, удары и др.) без сопротивления и с сопротивлением защитника. Обманные движения. Комбинации из освоенных элементов. Техничко- тактические взаимодействия в нападении и защите. Игра по упрощенным правилам мини-футбола. Двусторонняя игра. Развитие координационных, скоростных и скоростно-силовых способностей.</p> <p>11. Практическое занятие Гандбол. Техника ловли, передачи, ведения бросков мяча без сопротивления и с сопротивлением защитника. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений, остановок, поворотов и владения мячом. Техничко-тактические взаимодействия в нападении и защите. Игра по упрощенным правилам гандбола. Двусторонняя игра. Развитие координационных, скоростных и скоростно-силовых способностей.</p> <p>12. Практическое занятие Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: шаги, прыжки. Технические приёмы: подача, подрезка слева и справа, накат слева и справа. Техничко-тактические взаимодействия в нападении и защите. Двусторонняя игра. Развитие координационных, скоростных и скоростно-силовых способностей.</p>		
<p>Тема 2.3. Гимнастика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>В том числе практических занятий</p>	<p>5</p>	<p>ОК 01 ОК 02</p>

Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения. Висы и упоры. Комплексы упражнений у гимнастической стенки, на гимнастической скамейке. Упражнения в равновесии. Комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в	5	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
--	----------	---

	<p>чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание).</p> <p>13. Практическое занятие Повороты и перестроения в движении. Комплексы общеразвивающих упражнений: без предметов и с предметами на месте и в движении, в парах.</p> <p>14. Практическое занятие Упражнения с гимнастической скамейкой, на гимнастической стенке, на гимнастических снарядах. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях, подъём переворотом, передвижения в висах и упорах на руках.</p> <p>15. Практическое занятие Гимнастические упражнения на ограниченной опоре, на высоте. Статическое равновесие. Комплексы упражнений корригирующей направленности.</p> <p>16. Практическое занятие Эстафеты, игры, полосы препятствий с использованием гимнастического инвентаря и упражнений.</p> <p>17. Практическое занятие Развитие силы, силовой выносливости, координации, гибкости.</p>		ОК 08
Тема 2.4. Кроссовая подготовка.	Содержание учебного материала	5	ОК 01
	Кроссовая подготовка. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях кроссовым бегом. Бег по пересечённой местности до 5 км. Преодоление вертикальных и горизонтальных препятствий. Тактика кроссового бега.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических занятий	5	

	<p>18. Практическое занятие Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Развитие выносливости, координации движений.</p> <p>19-20. Практическое занятие Кросс по пересеченной местности 20-25 мин.,</p> <p>21-22. Практическое занятие Бег с преодолением препятствий, бег с гантелями, фартлек. Элементы тактики кроссового бега: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др</p>	5	ОК 08
Тема 2.5. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких	Содержание учебного материала	10	ОК 01
	Цели, задачи и значение ППФП с учетом специфики профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений,		ОК 02
профессиональных результатов	навыков, физических и психических свойств и качеств. Средства, методы профилактики перенапряжений, характерных для профессии Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		ОК 03
	В том числе практических занятий	8	ОК 04 ОК 05 ОК 06
			ОК 07 ОК 08

	<p>23-24. Практическое занятие . Упражнения в лазании по вертикальной, наклонной, горизонтальной поверхности, равновесие, ходьба по узкой опоре, прыжки с высокой опоры на маты, упражнения с отягощениями и сопротивлениями.</p> <p>25-26. Практическое занятие . Преодоление полосы препятствий. Аутогенная тренировка. Самомассаж. Дыхательная гимнастика.</p> <p>27-28. Практическое занятие Упражнения для коррекции нарушений зрения, слуха. Подвижные игры.</p> <p>29-30. Практическое занятие Развитие ручной ловкости, статической и динамической выносливости мышц пальцев и кистей рук. Развитие силы мышц плечевого пояса, туловища, стоп. Тестирование профессионально-важных качеств.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся «Влияние физической культуры на здоровье будущего профессионала»(презентация)</p>	2	
<p>31-32. Промежуточная аттестация –зачет</p>		2	
<p>Всего:</p>		32/2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс, оснащенный оборудованием:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствийтехническими средствами обучения:
- компьютер с подключением к сети Internet,
- лицензионное программное обеспечение: операционные системы,
- пакет офисных программ,
- мультимедиа проектор многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.,

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. Бишаева А.А. Физическая культура [Текст]: учебник/ А.А. Бишаева - 7-е изд. - М.: Академия, 2020. – 256 с.
2. Собянин Ф.И. Физическая культура [Текст]: учебник для СПО/Ф.И. Собянин.- Ростов н/Д: Феникс, 2020. -221 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 14.07.2022). — Режим доступа: дляавториз. пользователей.
2. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126> (дата обращения: 14.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Коновалов, В. Л. Баскетбол / В. Л. Коновалов, В. А. Погодин. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9723-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207539> (дата обращения: 14.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 14.07.2022). — Режим доступа: дляавториз. пользователей.
5. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-

5-8114-9763-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/198284> (дата обращения: 14.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России)
4. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>
5. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва: КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знания:</u> -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>-грамотность и правильность объяснения на конкретных примерах, какова роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - осознанность ценности здоровья и обоснованность выбора ЗОЖ; -правильность объяснения на конкретных примерах условий профессиональной деятельности и основных зон риска физического здоровья для профессии; - правильность и уверенность в использовании средств профилактики перенапряжений.</p>	<p>- наблюдение; -практическое выполнение; -оценка результатов самостоятельной работы. -тестирование: в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, -практическая проверка (использование ситуаций, в которых необходимо продемонстрировать свои знания в конкретной деятельности). дифференцированный зачет.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Умения:</u> -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления</p>	<p>- правильно использует физкультурно-оздоровительную деятельность для</p>	<p>- наблюдение; -практическое выполнение;</p>

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

<p>здоровья, достижения и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	<p>укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - эффективно применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - использует средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	<p>-оценка результатов самостоятельной работы. -тестирование: в контрольных точках:на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, -практическая проверка (использование ситуаций, в которых необходимо продемонстрировать свои знания в конкретной деятельности). дифференцированный зачет.</p>
--	--	--

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

2024 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 УЧЕБ-
НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none">-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	<ul style="list-style-type: none">-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда;-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<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>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой 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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p>

	деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа ³⁸	
Промежуточная аттестация	

³⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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

	<p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p>		<p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>	*	
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>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</p>
	<p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p>		
	<p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p>		
	<p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструкции по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>		
	<p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p>	-	
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания		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
Тема 2.1	Содержание учебного материала		
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, собственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий		
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда</p>	-	
Тема 2.2	Содержание учебного материала		ОК 1-7, ОК 9,10
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные		

	мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий		
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	*	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		
Тема 3.1	Содержание учебного материала		
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		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
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		

	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	-	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		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. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		

	Тематика практических занятий		
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	-	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		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.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	-	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

1.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

6. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
7. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
8. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
9. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
10. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
11. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
12. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
13. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
14. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
15. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
16. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
18. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

2. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
3. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. Иностранный язык в профессиональной деятельности

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p><i>Общие умения</i></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>

	<p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i></p> <p>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы</p>

	<p>проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<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>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой 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>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессио-</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы</p>

	<p>нальные 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 интересные профессиональные темы</p>	<p>(бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	60
практические занятия	34
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<p>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).</p> <p>Грамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p> <ul style="list-style-type: none"> - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки. <p>Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>		<p>ОК 1-5,9,10</p>
<p>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и рабо-</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные</p>		<p>ОК 1-5,9,10</p>

<i>та персонала</i>	во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		ОК 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		ОК 1-5,9,10
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		ОК 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		OK 1-5,9,10
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала		OK 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала		OK 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему « обслуживание в баре»		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		OK 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов		
	Всего	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

1.2.3. Печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.-320с./

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распрощраненные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p><i>Общие умения</i> использовать языковые средства</p>	<p><i>Адекватное использование</i></p>	

<p>для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <p><i>Монологическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. 	<p><i>профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</i></p> <p><i>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i></p> <p><i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i></p> <p><i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. <i>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. <p><i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</i> -Незначительное количество ошибок или их практическое 	
--	--	--

<p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p><i>отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i></p> <p><i>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i></p> <p><i>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</i></p> <p><i>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</i></p> <p><i>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</i></p> <p><i>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</i></p> <p><i>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</i></p>	
--	--	--

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

2024 г.

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования

Для профессий:

«Повар-кондитер»

на основе:

- рекомендаций «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования» (утверждены 27.08.2009г. директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М.Реморенко);

- письма «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» (№12–696 от 20.10.2010г. ФГУ «ФИРО», одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», протокол № 1 от 03.02.2011г. «Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования»).

Организация-разработчик: ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»

Разработчики:

Кузнецова И.В., к.пс.наук, директор ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»;

Филина С.В., к.пс.наук, педагог-психолог ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»;

Сергиенко Г.В., старший преподаватель кафедры естественно-математических дисциплин. ГОАУ ЯО «Институт развития образования».

При участии и содействии:

Выборнова В.Ю., заместителя директора Департамента образования Ярославской области;

Сатариной Г.Г., руководителя Центра профессионального образования ГОАУ ЯО «Институт развития образования»;

Семеновой И.И., старшего методиста Центра профессионального образования ГОАУ ЯО «Институт развития образования»;

Беляковой О.П., ведущего специалиста ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»;

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программы

программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

Для профессий:

«Повар-кондитер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/владеть:

- владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;
- владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы;
- владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
- владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;
- владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы»;
- владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;
- владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;

- владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;
- уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
- уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
- владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- владеть способами планирования профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
- составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности;
- преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;
- структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
- целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;
- пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления;

- структуру и этапы делового общения, вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления;
- требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;
- основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;
- документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
- нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;
- виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения;
- приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- возможные типы карьеры и этапы ее развития.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, *в том числе:*

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 32 час;
- самостоятельной работы обучающихся 16 час.;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»

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)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уро-вень осво-ения
	Раздел 1. Рынок труда и возможности трудоустройства выпускников	5	
Тема 1. Рынок труда и профес-сий: современные тенденции	<p>Содержание учебного материала. Общая характеристика рынка труда и рынка профессий. Основные понятия, значимые для темы. Структура рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Занятые и безработные. Современное состояние и тенденции российского и регионального рынка труда, рынка профессий. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий.</p> <p>Практическое занятие по теме 1. Задание 1. Изучаем основные понятия рынка труда. Задание 2. Знакомимся с отраслевой структурой занятого населения. Задание 3. Изучаем спрос и предложение на рынке труда. Задание 4. Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 1. Задание 1. Анализируем состояние современного рынка труда и рынка профессий. Задание 2. Обобщаем знания по теме.</p>	3	2
	1. . Структура рынка труда	1	2
	2. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий	1	2
	3. Практическое занятие по теме 1.	1	2

Тема 2. Конкурентоспособность выпускников профессиональных учебных заведений	Содержание учебного материала. Конкурентоспособность как основное требование к работнику на рынке труда. Формирование представлений о составляющих конкурентоспособности работника на рынке труда и требованиях работодателей к уровню подготовки выпускников. Основные понятия, значимые для данной темы. Освоение способов анализа составляющих конкурентоспособности выпускников по осваиваемой профессии: сущность и социальная значимость профессии; преимущества получаемого образования; общие и профессиональные компетенции по профессии. Освоение способов анализа каждым выпускником своей конкурентоспособности. Формирование представлений о возможных способах повышения конкурентоспособности выпускника.	2	2
	Практическое занятие по теме 2. Задание 1. Составляем «Портрет успешного человека» на рынке труда. Задание 2. Проводим мини-дебаты «Молодой специалист: за и против». Задание 3. Заполняем тест: «Насколько активна ваша позиция на рынке труда?»		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 2. Задание 1. Определяем свои преимущества как работника (анализ своей конкурентоспособности).		
	4. Конкурентоспособность		
		1	2
	5. Практическое занятие по теме 2.	1	2
	Раздел 2. Поиск работы	18	2

<p>Тема 3. Определение целей поиска работы</p>	<p>Содержание учебного материала. Обсуждение преимуществ целенаправленного поведения, анализа профессиональных ценностей, постановки целей поиска работы. Построение образа желаемого будущего, составление карты ожиданий от будущей работы: оценка значимости профессиональных ожиданий, определение критериев предпочтительности при поиске работы, формулирование целей поиска работы, выстраивание временной перспективы, проверка сформулированных целей на жизнеспособность. Определение ценностных и целевых ориентиров при поиске работы. Составление списка возможных вариантов поиска работы и трудоустройства.</p> <p>Практическое занятие по теме 3. Задание 1. Строим образ желаемого будущего. Задание 2. Составляем карту ожиданий от будущей работы. Задание 3. Оцениваем значимость профессиональных ожиданий. Задание 4. Определяем критерии предпочтительности при поиске работы. Задание 5. Формулируем цели поиска работы. Задание 6. Выстраиваем временную перспективу. Задание 7. Проверяем сформулированные цели на жизнеспособность.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 3. Задание 1. Определяем свои ожидания от будущей работы Задание 2. Ищем возможные для себя варианты трудоустройства.</p>	2	3
	<p>6. Поиск работы</p>	1	3
	<p>7. Практическое занятие по теме 3.</p>	1	3
<p>Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет</p>	<p>Содержание учебного материала. Самопознание и формирование позитивного «Я» при поиске работы. Составление профессионально-психологического портрета: образование, возраст, личные качества, достижения в разных сферах. Формирование представления о структуре, правилах и способах формирования собственного портфолио (мой портрет, достижения, коллектор и др.). Подготовка и проведение самопрезентации для ситуации трудоустройства.</p> <p>Практическое занятие по теме 4.</p>	3	3

	<p>Задание 1. Определяем свои сильные стороны и преимущества как работника.</p> <p>Задание 2. Расширяем сильные стороны и преимущества.</p> <p>Задание 3. Составляем профессионально-психологический портрет.</p> <p>Задание 4. Разрабатываем структуру собственного портфолио.</p> <p>Задание 5. Готовим текст самопрезентации.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 4.</p> <p>Задание 1. Рисуем свой профессионально-психологический портрет.</p> <p>Задание 2. Готовимся к самопрезентации.</p> <p>Задание 3. Составляем свое портфолио.</p>		
	8. Составление профессионально-психологического портрета	1	3
	9. Самопрезентация	1	3
	10. Практическое занятие по теме 4.	1	3
Тема 5. Подготовка презентационных документов и материалов	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Основные понятия темы. Презентационные документы соискателей, востребованные на рынке труда сегодня: профессиональное резюме, автобиография, CV (курикулум витэ), мини-резюме, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. Их целевое назначение, виды, структура, требования к подготовке, преимущества и функциональные ограничения. Состав пакета презентационных документов. Подготовка пакета документов обучающимися. Экспертиза и доработка (корректировка) документов.</p> <p>Практическое занятие по теме 5.</p> <p>Задание 1. Осваиваем подготовку основных презентационных документов.</p> <p>Задание 2. Осваиваем подготовку сопутствующих презентационных документов.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 5.</p> <p>Задание 1. Анализируем требования работодателей к своей специальности.</p> <p>Задание 2. Готовим пакет своих презентационных документов.</p>	4	3
	11. Презентационные документы соискателей	1	2
	12. Профессиональное резюме.	1	2
	13. Состав пакета презентационных документов	1	2
	14. Практическое занятие по теме 5.	1	2

<p>Тема 6. Стратегия и тактика поиска работы</p>	<p>Содержание учебного материала. Основные понятия темы. Подготовка к поиску работы. Пути и способы поиска работы. Способы пассивного и активного поиска работы. Их характеристика, возможности и ограничения. Освоение конкретных способов поиска работы. Телефонные звонки при поиске работы, звонки по вакансиям и поисковые. Оптимальный алгоритм телефонного звонка. Возможные затруднения при поиске работы и способы их преодоления. Формирование представлений о возможных видах мошенничества при трудоустройстве. Оценка готовности к поиску работы. Работа с Дневником поиска.</p> <p>Практическое занятие по теме 6. Задание 1. Составляем «Дневник поиска работы». Задание 2. Настраиваемся на поиск работы. Задание 3. Анализируем объявление о вакансии. Задание 4. Сопоставляем требования вакансии с возможностями выпускника. Задание 5. Осваиваем способы активного поиска работы. Задание 6. Делаем звонок работодателю. Задание 7. Заполняем тест «Умеете ли вы говорить по телефону». Задание 8. Заполняем тест «Оцените свою готовность к поиску работы».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 6. Задание 1. Разрабатываем свой «План поиска работы».</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>15. . Пути и способы поиска работы</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
	<p>16 Практическое занятие по теме 6.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства</p>	<p>Содержание учебного материала. Основные понятия темы. Структура, этапы делового общения. Способы взаимодействия в процессе общения. Вербальные и невербальные компоненты общения. Способы структурного анализа делового общения. Этапы делового общения. Способы процессуального анализа делового общения. Способы ролевого анализа делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции) и пути их преодоления.</p> <p>Практическое занятие по теме 7.</p>		

	<p>Задание 1. Анализируем структурные элементы деловой беседы. Задание 2. Осваиваем значения жестов людей. Задание 3. Учимся понимать мимику и жесты. Задание 4. Учимся моделировать голос и тон. Задание 5. Учимся проводить процессуальный анализ делового общения. Задание 6. Определяем ролевые позиции. Задание 7. Отрабатываем ролевые позиции в ситуации делового общения. Задание 8. Проводим самооценку «Насколько приятным человеком в общении я являюсь?» Задание 9. Отрабатываем вежливые формы обращения. Задание 10. Подбираем способы преодоления типичных манипуляций в общении. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 7. Задание 1. Оцениваем готовность к деловой беседе. Задание 2. Учимся по позам и жестам «немного кино» понимать героев. Задание 3. Учимся убеждать.</p>	2	3
	17. Способы взаимодействия в процессе общения.	1	2
	18. Практическое занятие по теме 7.	1	2
Тема 8. Подготовка и прохождение со- беседования при поиске работы и трудоустройстве	Содержание учебного материала. Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Освоение способов преодоления возможных трудностей во время подготовки и прохождения собеседования при приеме на работу. Практическое занятие по теме 8. Задание 1. Актуализируем собственные представления по теме «Собеседование». Задание 2. Тренируемся в ходе мини-игры «Подготовка к собеседованию». Задание 3. Готовим в мини-группах выступления: о правилах поведения на собеседовании; о причинах, по которым работодатель отказывает претендентам при приеме на работу; о том, как «провалить» собеседование.		3

	<p>Задание 4. Готовимся отвечать на вопросы при приеме на работу в ходе ролевой игре «Ответы и вопросы».</p> <p>Задание 5. Отрабатываем навыки собеседования в разных модельных ситуациях: собеседование при трудоустройстве; конфликтные или нестандартные ситуации; ситуации с разным типом поведения работодателя и др.</p> <p>Задание 6. Учимся понимать позицию работодателя «Взгляд работодателя».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 8.</p> <p>Задание 1. Дополняем личное портфолио материалами, использованными на занятии.</p> <p>Задание 2. Отрабатываем ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования.</p> <p>Задание 3. Составляем собственный перечень вопросов для собеседования.</p> <p>Задание 4. Проводим самооценку готовности к прохождению собеседования.</p>	3	
	19. Подготовка к собеседованию	1	
	20. Практическое занятие по теме 8 Задание 1-2	1	
	21. Практическое занятие по теме 8. Задание 3-4	1	
Тема 9. Прохождение испытаний при трудоустройстве.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Виды испытаний при приеме на работу: биографический метод, интервьюирование, анкетирование, наблюдение, тестирование, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Подготовка к испытаниям при приеме на работу. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Работа Центра оценки при приеме на работу.</p> <p>Практическое занятие по теме 9.</p> <p>Задание 1. Подбираем испытание для соискателя.</p> <p>Задание 2. Знакомимся с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу.</p> <p>Задание 3. Составляем памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 9.</p> <p>Задание 2. Проводим пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно (по согласованию с преподавателем) или предложенным преподавателем.</p> <p>Задание 3. Знакомимся с работой Центра оценки при приеме на работу.</p>	2	2
	22. Подготовка к испытаниям при приеме на работу	1	2

	23. Практическое занятие по теме 9.	1	2
	Раздел 3. Трудоустройство и адаптация на рабочем месте. Оформление трудовых отношений	8	
Тема 10. Правовые основы трудоустройства	Содержание учебного материала. Основные понятия темы, и их значение для эффективного трудоустройства выпускников. Правовые основы трудовых отношений: положения, статьи Трудового кодекса, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудового правоотношения, процедуру трудоустройства. Формы найма на работу. Документы оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу. Трудовой договор, его сущность, типы, основные разделы, условия. Важность и необходимость трудового договора в современной жизни, гарантии заключения. Нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав. Испытательный срок при приеме на работу.	3	3
	Практическое занятие по теме 10. Задание 1. . Решаем ситуационные задачи.в фокусе кодекса законов о труде и трудовом кодексе Российской Федерации. Задание 2. Знакомимся с понятием «испытательный срок при приеме на работу». Задание 3. Решаем ситуационные задачи.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 10. Задание 1. Исправляем ошибки в трудовом соглашении. Задание 2. Готовим «правовую памятку».		
	24. Правовые основы трудовых отношений:	1	3
	25 Практическое занятие по теме 10. . Исправляем ошибки в трудовом соглашении	1	3

	26 Практическое занятие по теме 10. Решаем ситуационные задачи.	1	3
Тема 11. Трудоустройство и адаптация на рабочем месте.	Содержание учебного материала Основные понятия темы. Виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации. Задачи работника в период адаптации. Как подготовиться к началу работы и как правильно вести себя в первое время на работе, чтобы ее сохранить? Причины потери работы и действия по их предотвращению. Моббинг. Возможности саморегуляции поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. Практическое занятие по теме 11. Задание 1. Знакомимся с критериями успешной адаптации. Задание 2. Заполняем тест «Оцените свое состояние по методике САН (самочувствие, активность, настроение)». Задание 3. Готовимся к первому рабочему дню. Задание 4. Определяем свои задачи по адаптации. Задание 5. Учимся правильно вести себя в первые дни и месяцы работы. Задание 6. Изучаем как влияет начало работы на жизнь человека? Задание 7. Знакомимся со способами саморегуляции Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 11. Задание 1. Пишем мини-сочинение: «Как я могу влиять на собственное профессиональное будущее?»	3	2
	27. Виды и способы адаптации	1	3
	28. Практическое занятие по теме 11. . Готовимся к первому рабочему дню.	1	3
	29. Практическое занятие по теме 11. Способами саморегуляции	1	3

<p>Тема 12. Планирование профессиональной карьеры.</p>	<p>Содержание учебного материала Основные понятия темы. Типы карьеры и этапы ее развития. Освоение способов проработки карьеры. Определение вариантов развития карьеры каждым обучающимся: «Моя профессиональная карьера». Возможные способы повышения профессионализма для достижения успешной карьеры. Формирование каждым обучающимся плана профессионального развития» на перспективу. Практическое занятие по теме 12. Задание 1. Знакомимся с «Историями успеха». Задание 2. Рисуем свой жизненный путь. Задание 3. Определяем, что значит для меня «профессиональный успех». Задание 4. Планируем свою профессиональную карьеру. Задание 5. Определяем шаги своей профессиональной карьеры. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 12. Задание 1. Заполняем тест «Выбор карьерного пути» Задание 2. Разрабатываем план профессионального развития «Моя профессиональная карьера».</p>	1	2
	<p>30. Практическое занятие по теме 12. Типы карьеры и этапы ее развития.</p>	1	
	<p>31. Практическое занятие по теме 12. Моя профессиональная карьера».</p>		
	<p>32 Заключительное занятие.Итоговая аттестация в форме зачета</p>	1	
	<p>итого</p>	32	
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p>		16	
<p>Всего:</p>		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося.
 - рабочее место преподавателя.
 - технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор, видеокomплекс.
- Должен быть обеспечен доступ обучающихся к сети Интернет и электронной почте, к телефону, к компьютеру с принтером, к ксероксу.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аналитическая справка о состоянии и основных тенденциях на рынке труда Ярославской области / Авторы-составители: Т.Н. Базуто, Г.А. Белая, Ю.П. Жукова. Ярославль: Центр «Ресурс», 2012. 66 с.
2. Андрушкевич В.Э. Психология профессионального самоопределения и трудоустройства: учебно-методическое пособие/ В.Э. Андрушкевич, В.Б.Борейша//Томск: STT, 200. 68 с.
3. Ансимова Н.П., Кузнецова И.В. Профессиональная ориентация, профотбор и профессиональная адаптация молодежи: учебно-методическое пособие. Ярославль: ЯГПУ, 2000 г. 118 с.
4. Бажова М. Живи по своим правилам! Поиск достойной работы. М.: Вильямс, 2004. 288 с.
5. Базанова И.А., Вершинина Н.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Курс лекций: учебное пособие для преподавателей, студентов и учащихся учреждений среднего и начального профессионального образования / Под ред. И.И.Семеновй. Ярославль, 2008.
6. Белая Г.А. и др. Атлас рабочих профессий на рынке образовательных услуг начального профессионального образования г. Ярославля. Ярославль: «Центр «Ресурс», 2009г. 50 с.
7. Князева Ю. А. Как продать себя дороже. Рекомендации экспертов по поиску работы. СПб.: Питер, 2010. 240 с.
8. Комментарии к Трудовому кодексу РФ: с постатейными приложениями материалов / Отв. Ред. С.П.Мааврин, В.А.Сафонов. М.: Проспект, 2011.
9. Конституция РФ.
10. Кузнецова И.В., Бадуркина О.И., Люсина Е.М. Портфолио воспитанника: рабочая тетрадь для воспитанников детских учреждений. 2-е изд., перераб. и доп. Калининград: РГУ им. И. Канта, 2010.
11. Кузнецова И.В., Филина С.В. «Эффективное поведение на рынке труда»: учебное пособие для выпускников профессиональных учебных заведений / Под ред. И.А. Волошиной. Ярославль: Центр «Ресурс», 2001г.120 с.
12. Лоренц М., Роршнайдер. Поиск работы. Как дойти до интервью. М., ОМЕГА-Л, 2011. 144 с.
13. Рыбалкина Л.Г. Планирование профессиональной деятельности и карьеры: учебное пособие / Л.Г. Рыбалкина; под общей ред. д.т.н., профессора Г.В. Галевского. М.: Флинта: Наука, 2007.300 с.
14. Рынок труда Ярославской области. Выпуск 10. Ярославль: Центр «Ресурс», 2012.
15. Трудовой кодекс РФ (в редакции от 30.06.06. с последующими изменениями).

Дополнительные источники:

1. Андреева Н. Детектор лжи, или Как обойти «подводные камни» на собеседовании. М.: Вершина, 2009г.
2. Голуб Г.Б., Чуракова О.В. Технология портфолио в системе педагогической диагностики. Методические рекомендации для учителя по работе с портфолио учащихся. Самара: Профи, 2006.
3. Джефф Граут и Сара Перрин. Как построить идеальную карьеру. Практическое руководство / Пер. с англ. М.: НРРО, 2005.
4. Достижение цели / Б. Трейси; пер. с англ. М.: «Попурри», 2006.
5. Даринская В.М., Чаплыгин И.Н. Оценка и развитие персонала методом «Ассесмент-центр». СПб.: Речь, 2008.
6. Купеческий А. и др. Золотые ступени карьеры. Ежегодный общероссийский справочник по карьере и трудоустройству / А. Купеческий и др. М.: Купечество, 2007.
7. Макшанов С.И. Психогимнастика в тренинге. Каталог. Часть 1. СПб., 1993.
8. Марков И., Маркова Е., Как продавать себя. М., 2000.
9. Мурадова А. Фриланс. Когда сам себе начальник. М.: Альпина Бизнес Бук, 2007.
10. Они тоже начинали с нуля. 100 блестящих карьер: первые шаги / П. Хан, пер. с англ. М.: Эксмо, 2007.
11. Новиков Е.А. Как избежать ошибок, заключая трудовой договор. ж. Трудовое право. 2006, № 2.
12. Путь к профессии: основы активной позиции на рынке труда: учебное пособие для учащихся старших классов школ. 2-е изд., стереотипное / Ж.Н. Безус, И.В. Кузнецова и др. Ярославль: Центр «Ресурс», 2008. 152 с.
13. Рыбалкина Л.Г. и др. Основы планирования профессиональной деятельности: учебное пособие по технологии трудоустройства выпускников вузов / Под ред. д.т.н., проф. Г.В.Галевского. Новокузнецк: СибГИУ. 2002. 143с.
14. Спенсер Л., Спенсер С. Компенсации на работе / Лайл Спенсер, Сайн Спенсер (Пер. с англ. М.: ГИППО, 2010.
15. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб.пособие / А.М. Корягин и др. (Серия «Профессиональная ориентация»). М.: Академия, 2012. 112 с.
16. Трейси, Б. Достижение цели (Серия «Успех!»). / Пер. с англ. 2-е изд. М.: «Попурри», 2006.
17. http://humanitar.ru/page/ch5_9.
18. <http://www.ocoznanie.ru/otnosheniya/konkyrentnieludi.html>.
19. <http://kcst.bmst.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1.
Владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2.
Владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей.	Результаты выполнения практического занятия по теме 3. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 3. Результаты тестового задания по теме 3.
Владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 4. Результаты тестового задания по теме 4.
Владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5.
Владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы».	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6.
Владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7.

Владеть способами проведения собеседования при приеме на работу.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8.
Владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9.
Уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10
Уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав.	Результаты выполнения практического занятия по теме 10.
Владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11.
Владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11.
Владеть способами планирования планов профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 12. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 12. Результаты тестового задания по теме 12.
Знать основные понятия, значимые для данной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства.	Результаты тестовых заданий по темам 1-12.

Знать структуру рынка труда; современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий.	Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1.
Знать составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности.	Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2.
Знать преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы; способы повышения эффективности постановки целей.	Результаты тестового задания по теме 3. Результаты выполнения практического занятия по теме 3.
Знать структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио.	Результаты тестового задания по теме 4. Результаты выполнения практического занятия по теме 4.
Знать целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо.	Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5.
Знать пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления.	Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6.
Знать структуру и этапы делового общения; вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления.	Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7.
Знать требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу	Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8.
Знать основные формы испытаний, используемых при приеме на работу	Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9.
Знать документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении	Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10.
Знать нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору.	Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10.

Знать виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11.
Знать приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11.
Знать возможные типы карьеры и этапы ее развития.	Результаты тестового задания по теме 12.

Разработчики:

ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс», директор И.В. Кузнецова

ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс», педагог-психолог С.В.Филина

ГООУ ЯО «Институт развития образования», старший преподаватель Г.В. Сергиенко.

Пилипенко С В.преподаватель СД ГПОАУ ЯО РКОТ

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по предмету «Эффективное поведение на рынке труда»**

2024

1. ПАСПОРТ КОС ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программы

программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС Для профессий:

«Повар-кондитер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/владеть:

- владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;
- владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы;
- владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
- владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;
- владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы»;
- владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;
- владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;
- владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;

- уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
- уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
- владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- владеть способами планирования профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
- составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности;
- преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;
- структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
- целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;
- пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления;
- структуру и этапы делового общения, вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры,

конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления;

- требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;
- основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;
- документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
- нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;
- виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения;
- приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- возможные типы карьеры и этапы ее развития.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1.
Владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 2.

	Результаты тестового задания по теме 2.
Владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей.	Результаты выполнения практического занятия по теме 3. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 3. Результаты тестового задания по теме 3.
Владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 4. Результаты тестового задания по теме 4.
Владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5.
Владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы».	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6.
Владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7.
Владеть способами проведения собеседования при приеме на работу.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8.
Владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9.
Уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10

трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок.	
Уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав.	Результаты выполнения практического занятия по теме 10.
Владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11.
Владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11.
Владеть способами планирования планов профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 12. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 12. Результаты тестового задания по теме 12.
Знать основные понятия, значимые для данной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства.	Результаты тестовых заданий по темам 1-12.
Знать структуру рынка труда; современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий.	Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1.
Знать составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности.	Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2.
Знать преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы; способы повышения эффективности постановки целей.	Результаты тестового задания по теме 3. Результаты выполнения практического занятия по теме 3.
Знать структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио.	Результаты тестового задания по теме 4. Результаты выполнения практического занятия по теме 4.
Знать целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо.	Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5.
Знать пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления.	Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6.

<p>Знать структуру и этапы делового общения; вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления.</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7.</p>
<p>Знать требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8.</p>
<p>Знать основные формы испытаний, используемых при приеме на работу</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9.</p>
<p>Знать документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10.</p>
<p>Знать нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору.</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10.</p>
<p>Знать виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения.</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11.</p>
<p>Знать приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.</p>	<p>Результаты выполнения практического занятия по теме 11.</p>
<p>Знать возможные типы карьеры и этапы ее развития.</p>	<p>Результаты тестового задания по теме 12.</p>

Департамент образования Ярославской области
Государственное учреждение Ярославской области «Центр профессиональной ори-
ентации и психологической поддержки «Ресурс»

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
К УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ПОСОБИЮ**

»



Ярославль, 2020

ББК 74.5+88.4 я75 (2 Рос)
УДК 37.048.45:159.9 (07)
Э94

Авторский коллектив:

И. В. Кузнецова, С. В. Филина, О. П. Белякова, И. И. Семенова, Н. А. Вершинина

Рецензенты:

доктор психологических наук,
академик Российской академии образования, профессор
Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики»
В. Д. Шадриков;
доктор психологических наук,
профессор кафедры общей и социальной психологии
Ярославского государственного педагогического
университета им. К. Д. Ушинского

Э94 Эффективное поведение на рынке труда: рабочая тетрадь к учебно-методическому пособию / ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»; под ред. И. В. Кузнецовой. — Ярославль: 2014. — 185 с.

Рабочая тетрадь является приложением к учебно-методическому пособию, адресованному преподавателям учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда». Структура рабочей тетради разработана в соответствии со структурой пособия по 12 темам и завершается самооценкой по итогам освоения дисциплины. В каждую тему включены: ожидаемые результаты, основные понятия, практическое занятие, задания для внеаудиторной самостоятельной работы, тестовое задание, приложения. Рабочая тетрадь предназначена для преподавателей и обучающихся по данной дисциплине.

© ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации
и психологической поддержки «Ресурс»,
2014
© И. В. Кузнецова, С. В. Филина, О. П. Белякова,
И. И. Семенова, Н. А. Вершинина,
2014
© М. Душин, рисунки, 2014

Введение

Дорогие коллеги!

Предлагаемая рабочая тетрадь является приложением к учебно-методическому пособию «Эффективное поведение на рынке труда». Она разработана в соответствии с его структурой по 12 темам и завершается самооценкой по итогам освоения дисциплины. Для удобства пользования по каждой теме в рабочую тетрадь включены: ожидаемые результаты, основные понятия, практические занятия, задания для внеаудиторной самостоятельной работы, тестовое задание, приложения. Все пункты содержания интерактивны.

Свои вопросы, предложения вы можете направлять на e-mail: root@resurs.edu.yar.ru.

Если потребуются консультации по вопросам преподавания дисциплины, авторы пособия готовы оказать информационно-методическую помощь.

Контактная информация:

Кузнецова Ирина Вениаминовна, тел.: 8(4852) 72-74-39

Белякова Ольга Павловна, Филина Светлана Владимировна, тел.: 8(4852) 72-95-00

Желаем успехов в преподавании дисциплины и надеемся на взаимное сотрудничество!

Содержание

<u>Тема 1. Рынок труда и профессий: современные тенденции</u>	58
<u>Ожидаемые результаты</u>	58
<u>Основные понятия</u>	58
<u>Практическое занятие по теме 1</u>	59
<u>Задание 1.1. Изучаем основные понятия рынка труда</u>	59
<u>Задание 1.2. Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда</u>	60
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 1</u>	60
<u>Задание В.1.1. Анализируем состояние современного рынка труда и рынка профессий</u>	60
<u>Тестовое задание по теме 1</u>	61
<u>Приложения к теме 1</u>	63
<u>Современный рынок труда: тенденции, приоритеты</u>	63

<u>Тема 2. Конкурентоспособность выпускников</u>	68
<u>Ожидаемые результаты</u>	68
<u>Основные понятия</u>	68
<u>Практическое занятие по теме 2</u>	69
<u>Задание 2.1. Выполняем упражнение «Как специалист я...»</u>	69
<u>Задание 2.2, часть 1. Выделяем характеристики конкурентоспособного человека</u>	69
<u>Задание 2.2, часть 2. Проводим деловую игру «Конкурентоспособный человек на рынке труда»</u>	70
<u>Задание 2.3. Проводим мини-дебаты «Молодой специалист: за и против»</u>	70
<u>Задание 2.4. Анализируем основные виды профессиональной деятельности</u>	70
<u>Задание 2.5. Анализируем функциональные задачи, выполнение которых требуется на конкретных рабочих местах</u>	71
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2</u>	71
<u>Задание В.2.1. Подумайте о своем бренде</u>	71
<u>Задание В.2.2. Анализируем требования работодателей</u>	71
<u>Задание В.2.3. Знакомимся с результатами опроса россиян в отношении своей конкурентоспособности</u>	71
<u>Задание В.2.4. Размышляем о повышении своей конкурентоспособности</u>	71
<u>Тестовое задание по теме 2</u>	72
<u>Приложения к теме 2</u>	74
<u>Подумайте о своем бренде!</u>	74
<u>Некоторые результаты опроса россиян в отношении своей конкурентоспособности</u> ..	75
<u>Тема 3. Определение целей поиска работы</u>	76
<u>Ожидаемые результаты</u>	76
<u>Основные понятия</u>	76
<u>Практическое занятие по теме 3</u>	77
<u>Задание 3.1. Строим образ желаемого будущего</u>	77
<u>Задание 3.2. Составляем карту ожиданий от будущей работы</u>	77
<u>Задание 3.3. Оцениваем значимость профессиональных ожиданий</u>	78
<u>Задание 3.4. Определяем критерии предпочтительности при поиске работы</u>	79
<u>Задание 3.5. Формулируем цели поиска работы</u>	79
<u>Задание 3.6. Выстраиваем временную перспективу</u>	79
<u>Задание 3.7. Проверяем сформулированные цели на жизнеспособность</u>	79
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3</u>	80
<u>Задание В.3.1. Определяем свои ожидания от будущей работы</u>	80

<u>Задание В.3.2. Ищем возможные варианты своего трудоустройства</u>	80
<u>Тестовое задание по теме 3</u>	80
<u>Приложения к теме 3</u>	83
<u>Признаки целенаправленного поведения</u>	83
<u>Примеры возможных вариантов трудоустройства</u>	83
<u>Методика эффективной постановки цели</u>	84
<u>Упражнение для скептиков целеустремленности</u>	86
<u>Высказывания по поводу цели и целенаправленного поведения</u>	87
<u>Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет</u>	88
<u>Ожидаемые результаты</u>	88
<u>Основные понятия</u>	89
<u>Практическое занятие по теме 4</u>	90
<u>Задание 4.1. Определяем свои сильные стороны и преимущества как специалиста</u>	90
<u>Задание 4.2. Расширяем свои сильные стороны и преимущества как специалиста</u>	90
<u>Задание 4.3. Составляем свой профессионально-психологический портрет</u>	91
<u>Задание 4.4. Разрабатываем структуру собственного Портфолио</u>	91
<u>Задание 4.5. Готовим текст самопрезентации</u>	92
<u>Задание 4.6. Проводим репетицию самопрезентации</u>	92
<u>Задание 4.7. Проводим самопрезентацию перед работодателем</u>	93
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4</u>	93
<u>Задание В.4.1. Рисуем свой профессионально-психологический портрет</u>	93
<u>Задание В.4.2. Готовимся к самопрезентации</u>	93
<u>Задание В.4.3. Составляем свое портфолио</u>	93
<u>Тестовое задание по теме 4</u>	94
<u>Приложения к теме 4</u>	96
<u>Что ценят работодатели у выпускников профессиональных образовательных организаций</u>	96
<u>Преимущества молодого возраста при поиске работы и трудоустройстве</u>	97
<u>Банк «положительных» характеристик для составления профессионально-психологического портрета и презентационных документов</u>	97
<u>Тема 5. Подготовка презентационных документов и материалов</u>	99
<u>Ожидаемые результаты</u>	99
<u>Основные понятия</u>	100
<u>Практическое занятие по теме 5</u>	100

Задание 5.1. Знакомимся с основными презентационными документами	100
Задание 5.2. Знакомимся с сопутствующими презентационными документами	101
Задание 5.3. Готовим Пакет презентационных документов	101
Задание 5.4. Осуществляем взаимонализ Пакета документов	101
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 5	102
Задание В.5.1. Знакомимся с формами резюме на сайтах	102
Задание В.5.2. Готовим Пакет своих презентационных документов	102
Задание В.5.3. Дорабатываем Пакет своих презентационных документов	102
Тестовое задание по теме 5	102
Приложения к теме 5	105
Ориентировочная структура профессионального резюме	105
Типы профессионального резюме	107
Примеры резюме	108
Памятка для обучающихся по подготовке профессионального резюме	109
CV (курикулум вите)	111
Мини-резюме	111
Ориентировочная структура и рекомендации по подготовке автобиографии	112
Пример автобиографии	113
Ориентировочная структура и рекомендации по подготовке сопроводительного письма	115
Пример сопроводительного письма	116
Поисковое письмо	117
Пример поискового письма	118
Рекомендация	119
Пример рекомендательного письма	120
Тема 6. Стратегия и тактика поиска работы	121
Ожидаемые результаты	121
Основные понятия	121
Практическое занятие по теме 6	122
Задание 6.1. Анализируем объявление о вакансии	122
Задание 6.2. Сопоставляем требования вакансии и возможности выпускника	123
Задание 6.3. Находим варианты работы, используя информацию, размещенную организациями (предприятиями) о себе	124
Задание 6.4. Составляем список наших «помощников» в поиске работы и трудоустройстве	124

Задание 6.5. Играем в ролевую игру «Делаем звонок работодателю»	124
Задание 6.6. Заполняем тест «Умеете ли вы говорить по телефону?»	124
Задание 6.7. Проектируем свой вариант занятости после окончания образовательной организации	124
Задание 6.8. Учимся справляться с ошибками и затруднениями при поиске работы.	125
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6	125
Задание В.6.1. Ищем адреса сайтов с вакансиями по вашей профессии	125
Задание В.6.2. Осваиваем способы активного поиска работы	125
Задание В.6.3. Разрабатываем свой «План поиска работы»	126
Тестовое задание по теме 6	126
Приложения к теме 6	129
Информация об интернет-сайтах, где могут быть размещены вакансии	129
Памятка «Как правильно использовать телефонный звонок в целях поиска работы»	130
Тест: «Умеете ли вы говорить по телефону?»	132
Как подписаться на рассылки. Их преимущества и недостатки	133
Рекомендации по созданию и наполнению своего сайта	134
Возможные варианты занятости выпускников	135
Виды мошенничества, с которыми можно встретиться при трудоустройстве	139
Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства	142
Ожидаемые результаты	142
Основные понятия	143
Практическое занятие по теме 7	143
Задание 7.1. Анализируем структурные элементы деловой беседы	144
Задание 7.2. Осваиваем значения жестов людей	144
Задание 7.3. Учимся моделировать голос и тон	145
Задание 7.4. Учимся проводить процессуальный анализ делового общения	145
Задание 7.5. Определяем ролевые позиции	145
Задание 7.6. Подбираем способы преодоления типичных манипуляций в общении .	146
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 7	147
Задание В.7.1. Оцениваем готовность к деловой беседе	147
Задание В.7.2. Проводим самооценку «Насколько приятным человеком в общении я являюсь?»	147
Задание В.7.3. Что взять из темы 7 для подготовки к собеседованию в ситуации поиска работы и трудоустройства	148
Тестовое задание по теме 7	148

<u>Приложения к теме 7</u>	149
<u>Возможные значения жестов человека</u>	149
<u>Жестикуляция и ее возможная интерпретация</u>	152
<u>Рекомендации по улучшению голоса</u>	153
<u>Рекомендации по повышению эффективности делового общения</u>	154
<u>Тема 8. Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве</u>	154
<u>Ожидаемые результаты</u>	154
<u>Основные понятия</u>	154
<u>Практическое занятие по теме 8</u>	155
<u>Задание 8.1. Актуализируем представления по теме «Собеседование при приеме на работу»</u>	155
<u>Задание 8.2. Обсуждаем, что надо сделать при подготовке к собеседованию</u>	155
<u>Задание 8.3. Готовимся к собеседованию</u>	157
<u>Задание 8.4. Готовимся отвечать на вопросы при приеме на работу в ходе ролевой игры «Ответы и вопросы»</u>	157
<u>Задание 8.5. Отрабатываем способы поведения на собеседовании в разных ролевых ситуациях</u>	158
<u>Задание 8.6. Учимся понимать позицию работодателя: «Взгляд работодателя»</u>	158
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 8</u>	159
<u>Задание В.8.1. Дополняем портфолио материалами, использованными (созданными) на занятии</u>	159
<u>Задание В.8.2. Отрабатываем ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования</u>	159
<u>Задание В.8.3. Составляем собственный перечень вопросов для собеседования</u>	159
<u>Задание В.8.4. Проводим самооценку готовности к прохождению собеседования</u>	160
<u>Тестовое задание по теме 8</u>	161
<u>Приложения к теме 8</u>	163
<u>Подготовка к ответам на типичные вопросы собеседования при приеме на работу</u> ..	163
<u>Вопросы, которые можно задать во время собеседования</u>	168
<u>Правила поведения на собеседовании</u>	169
<u>Причины, по которым часто отказывают в работе</u>	170
<u>Несколько вполне серьезных советов для тех, кто решил провалить собеседование</u>	170
<u>Тема 9. Прохождение испытаний при трудоустройстве</u>	171
<u>Ожидаемые результаты</u>	171
<u>Основные понятия</u>	171

<u>Практическое занятие по теме 9</u>	172
<u>Задание 9.1. Знакомимся с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу</u>	173
<u>Задание 9.2. Знакомимся с процедурой работы Центра оценки при приеме на работу</u>	173
<u>Задание 9.3. Составляем памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу»</u>	174
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 9</u>	174
<u>Задание В.9.1. Проводим пробное тестирование</u>	175
<u>Задание В.9.2. Подбираем испытание для «претендента» на работу</u>	175
<u>Тестовое задание по теме 9</u>	175
<u>Приложения к теме 9</u>	178
<u>Варианты тестовых заданий при приеме на работу</u>	178
<u>Примеры тестов, используемых при приеме на работу</u>	181
<u>Пример описания технологии отбора специалистов через участие в работе «Оценочного центра»</u>	186
<u>Тема 10. Правовые основы трудоустройства</u>	189
<u>Ожидаемые результаты</u>	189
<u>Основные понятия</u>	190
<u>Практическое занятие по теме 10</u>	191
<u>Задание 10.1. Сравниваем определение «трудовой договор» в Кодексе законов о труде РФ и Трудовом кодексе РФ</u>	191
<u>Задание 10.2. Отвечаем на вопросы «Испытательный срок при приеме на работу»</u> ..	192
<u>Задание 10.3. Решаем правовые ситуационные задачи</u>	193
<u>Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 10</u>	194
<u>Задание В.10.1. Исправляем ошибки в трудовом соглашении</u>	194
<u>Задание В.10.2. Готовим «правовую памятку» для трудоустройства</u>	198
<u>Тестовое задание по теме 10</u>	198
<u>Приложения к теме 10</u>	201
<u>Отличия трудового договора от гражданско-правовых договоров в сфере труда</u>	201
<u>Документы, необходимые при приеме на работу</u>	202
<u>Дополнительные документы при приеме на работу</u>	204
<u>Особенности трудоустройства у разных работодателей</u>	205
<u>Образец приказа о приеме на работу</u>	206
<u>Образец трудовой книжки</u>	208
<u>Тема 11. Адаптация на рабочем месте</u>	209

<u>Ожидаемые результаты</u>	209
<u>Основные понятия</u>	209
<u>Практическое занятие по теме 11</u>	210
<u>Задание 11.1. Изучаем, как влияет начало работы на жизнь человека</u>	210
<u>Задание 11.2. «Входим в организацию»</u>	210
<u>Задание 11.3. Готовимся к первому рабочему дню</u>	210
<u>Задание 11.4. Играем в ролевую игру «Мой первый рабочий день»</u>	210
<u>Задание 11.5. Находим ошибки Веры</u>	211
<u>Задание 11.6. Выясняем, что ожидают и на что рассчитывают работодатели и сотрудники по отношению к новому работнику</u>	211
<u>Задание 11.7. Знакомимся с информацией и рекомендациями по профилактике моббинга</u>	212
<u>Задание 11.8 «Утро: как начинать свой день»</u>	213
<u>Задание 11.9. Знакомимся с повседневными (бытовыми) способами разгрузки и снятия напряжения</u>	214
<u>Задание для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 11</u>	214
<u>Задание В.11.1. Пишем мини-сочинение на тему: «Какое профессиональное будущее я хочу построить?»</u>	214
<u>Тестовое задание по теме 11</u>	214
<u>Приложения к теме 11</u>	217
<u>Об организации, организационной культуре и ее типах</u>	217
<u>Правила поведения выпускника, обеспечивающие успешную профессиональную адаптацию на рабочем месте</u>	218
<u>Правила поведения выпускника, обеспечивающие успешную социально-психологическую адаптацию</u>	219
<u>Памятка «Что ожидают и на что рассчитывают работодатели и сотрудники по отношению к новому работнику»</u>	221
<u>Информация о моббинге, рекомендации по его профилактике</u>	222
<u>Способы снятия напряжения и восстановления внутреннего равновесия</u>	222
<u>Упражнения по саморегуляции, разработанные учеными на основе учета закономерностей психофизиологии</u>	223
<u>Тема 12. Планирование профессионального развития</u>	228
<u>Ожидаемые результаты</u>	228
<u>Основные понятия</u>	228
<u>Практическое занятие по теме 12</u>	230
<u>Задание 12.1. Определяем, что такое профессиональный успех</u>	230
<u>Задание 12.2. Знакомимся с «Историями успеха»</u>	230

Задание 12.3. Планируем свое профессиональное развитие	230
Задание 12.4. Определяем шаги своего профессионального развития	231
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 12	233
Задание В.12.1. Заполняем тест «Выбор карьерного пути»	233
Задание В.12.2. Разрабатываем план профессионального развития	233
Тестовое задание по теме 12	234
Приложения к теме 12	Ошибка! Закладка не определена.
Влияние некоторых характеристик на выбор типа карьеры	Ошибка! Закладка не определена.
Истории успеха	Ошибка! Закладка не определена.
Тест «Выбор карьерного пути»	Ошибка! Закладка не определена.
Анализируем ваши особенности и неправильные действия, которые могут мешать успешной карьере	236
Самооценка по итогам освоения дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»	239

Тема 1. Рынок труда и профессий: современные тенденции

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру рынка труда;
- современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий.

Обучающиеся должны уметь:

- анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда: соотносить спрос и предложение по своей профессии, специальности на рынке труда, выявлять конъюнктуру рынка труда;
- использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства.

Основные понятия

Безработица— социально-экономическое явление, при котором часть экономически активного населения не может применять свою рабочую силу в хозяйственной деятельности.

Вакансия — незанятая должность, свободное рабочее место.

Востребованные профессии— профессии, на которые существует спрос на рынке труда.

Дефицитные профессии— профессии, по которым спрос превышает предложение рабочей силы.

Должность— рабочее место в учреждении или предприятии, связанное с исполнением определенных функциональных обязанностей.

Занятость— общественно-полезная деятельность граждан, связанная с удовлетворением личных и общественных потребностей, приносящая, как правило, заработок.

Инфраструктура рынка труда— система институтов, учреждений и организаций, занимающихся проблемами движения рабочей силы и обеспечивающих функционирование рынка труда (госучреждения, биржи труда, негосударственные структуры содействия занятости, кадровые службы предприятий и т. д.).

Конъюнктура рынка труда— текущее состояние спроса и предложения в определенный период по сравнению с предшествующим моментом времени.

Невостребованные (трудоизбыточные) профессии — профессии, по которым спрос либо отсутствует, либо предложение по ним превышает спрос.

Предложение рабочей силы— занятые наемные работники и та часть трудоспособного населения, которая желает работать и может приступить к работе на основе рыночных принципов.

Профессия — род трудовой деятельности человека, владеющего определенными общими специальными теоретическими знаниями и практическими навыками, приобре-

тенными в результате специальной подготовки, опыта работы. Виды и наименования профессий определяются характером и содержанием труда, а также спецификой и условиями различных сфер деятельности.

Профессиональные группы— группы профессий, обобщенных по принципу высокой степени сходности основных задач и функциональных обязанностей.

Рабочая сила— совокупность физических и интеллектуальных способностей человека к труду.

Рынок профессий— купля-продажа конкретного вида труда, когда свой труд предлагают продавцы (ищущие работу), имеющие одинаковую профессию.

Рынок труда— система общественных отношений, социальных норм и институтов, обеспечивающих воспроизводство, обмен и использование труда. В узком понимании рынок труда — социально-экономическая сфера, где формируется спрос на рабочую силу и ее предложение в результате конкуренции покупателей и конкуренции продавцов рабочей силы.

Специальность — 1) вид занятий в рамках одной профессии; 2) конкретная профессиональная область внутри направления образования. Например, по профилю образования физико-математические науки (направление «физика») можно получить образование по таким специальностям, как «медицинская физика», «физика атомного ядра и частиц» и др.

_____, служащих и специалистов разных профессий и специальностей, которые в данный период нужны на свободные рабочие места и вакансии.

Цена рабочей силы— заработная плата, которая зависит от многих факторов, таких как соотношение уровня безработицы и занятости, степени развитости социального партнерства, региона, отраслевой принадлежности предприятия и многих других. В процессе конкретного труда используются не все способности к труду, а только профессионально востребованные, и поэтому вознаграждается не потенциальная, а функциональная рабочая сила.

Экономическая деятельность— сочетание действий, приводящих к получению определенного перечня продукции. Это достигается тогда, когда объединяются ресурсы (оборудование, рабочая сила, технологии, сырье и материалы) и производственный процесс для создания конкретных товаров и услуг.

Практическое занятие по теме 1



Задание 1.1. Изучаем основные понятия рынка труда

Вставьте пропущенные слова, в случае необходимости изменяя надежные окончания: *продавцы, спрос на рабочую силу, рабочая сила (товар), покупатели, работодатели (предприниматели), предложение рабочей силы, наемные работники, посредники, торг (купля-продажа), цена труда.*

На рынке труда, как и на потребительском рынке, есть _____ и _____. В качестве покупателей выступают _____. В качестве продавцов выступают _____. Покупатели (работодатели, предприниматели) формируют _____. Продавцы (наемные работники) формируют _____. Работодатели (покупатели) обращаются за помощью в подборе нужного кандидата (продавца) к услугам _____. Между покупателем и

продавцом возможен _____. Предметом купли-продажи на рынке труда является _____. Рабочая сила мобильна и универсальна, она имеет свою цену, которая на рынке труда называется _____.



Задание 1.2. Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда

1) Проведите анализ востребованности профессий, обратившись к банку вакансий службы занятости населения, центра профессиональной ориентации, средствам массовой информации, интернет-ресурсам и др.

2) Проанализируйте востребованность своей будущей профессии, дав краткие комментарии.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 1



Задание В.1.1. Анализируем состояние современного рынка труда и рынка профессий

При выполнении задания воспользуйтесь ниже приведенными рекомендациями. Выполнение задания может быть представлено в форме презентации.

Рекомендации:

1-й шаг. Поговорите со своими друзьями и знакомыми и получите информацию о том, где они работают, что нового на их рабочем месте появилось за последнее время, какие новые виды работ выполняет их организация (предприятие).

2-й шаг. Составьте перечень наиболее востребованных профессий на рынке труда. Для этого проанализируйте объявления в средствах массовой информации с предложениями работы, обратитесь в органы занятости населения или в профориентационные центры, государственные и негосударственные агентства по найму и подбору персонала. Это поможет вам выяснить соотношение спроса и предложения на осваиваемую вами профессию.

3-й шаг. Составьте перечень предприятий и организаций — возможных мест для трудоустройства:

1. _____

2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Тестовое задание по теме 1

Тестовое задание составлено на материалах темы 1 «Рынок труда и профессий: современные тенденции».

Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответы или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментарии.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество

Группа

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	5	а б в г
2	а б в г	6	а б в г
3	а б в г	7	а б в г
4	а б в г	8	а б в

Комментарии:

Тестовые вопросы

1. К структурным компонентам рынка труда относятся:

а) рабочая сила

в) предложение рабочей силы

Приложения к теме 1

Приложение 1.1

Современный рынок труда: тенденции, приоритеты

Какие основные тенденции наблюдаются на рынке труда?

В условиях модернизации российской экономики, обусловленной переходом к инновационному типу развития, на рынке труда происходят существенные изменения. Современный рынок труда, как в России, так и на региональных уровнях характеризуется следующими тенденциями:

1. Увольнение работников в связи с ликвидацией старых непродуктивных рабочих мест.
2. Трансформация структуры занятости по видам профессиональной деятельности. Перелив рабочей силы из индустриального сектора в сектор информационных и социальных услуг. Рост потребности в специалистах сферы информационных услуг в связи с доминированием информационных технологий на международном уровне. Рост доли руководителей и специалистов высшего уровня квалификации в профессионально-квалификационной структуре.
3. Формирование современного рынка труда на фоне постоянной конкуренции мировых производителей, которые зарабатывают «мозгами» (например, Индия, Китай — лидеры производства программного обеспечения).
4. Подготовка кадров для инновационного производства и новых технологий, основанных на биотехнологиях, нанотехнологиях, робототехнике, технологиях виртуальной реальности. Рост потребности в инженерах различных специальностей.
5. Потребность в высокой мобильности человеческих ресурсов, интеллектуализация рабочих мест. Значительный рост на региональном рынке труда численности новых видов занятости, например, фриланс, который подробно представлен в теме 6.

6. Потребность в специалистах по внешнеэкономической деятельности, а также в специалистах для предприятий с участием иностранного капитала, владеющих иностранными языками. Расширение возможности для работы специалистов за рубежом.

Какие существуют ключевые приоритеты в области научно-технического прогресса в Российской Федерации?

В России ключевые области научно-технического прогресса отражены в перечне приоритетных направлений развития науки, технологий и техники в Российской Федерации (Указ Президента Российской Федерации от 07 июля 2011 г. № 899), которые в целом отвечают мировым научно-технологическим приоритетам:

- информационно-телекоммуникационные системы;
- науки о жизни;
- индустрия наносистем;
- транспортные и космические системы;
- рациональное природопользование;
- энергоэффективность, энергосбережение, ядерная энергетика.

Развитие указанных направлений будет связано с рядом глобальных трендов в области науки и технологий, которые обусловят необходимость опережающего развития отдельных специфичных направлений исследований и технологических разработок, что обеспечит значительный рост важнейших секторов мировой экономики, следовательно, потребует подготовку квалифицированных кадров по новым специальностям.

В прогнозах до 2030 года по указанным приоритетным направлениям развития науки, технологий и техники в Российской Федерации определены следующие сегменты рынка (предметная и товарная деятельность, виды работ и услуг):

1) Информационно-телекоммуникационные системы

- суперкомпьютеры
- облачные технологии
- программное обеспечение
- фотоника
- телекоммуникационные спутники и спутниковые каналы
- встраиваемые системы управления
- технологии мехатроники и роботостроение

2) Науки о жизни

- медицинские приборы и оборудование
- инновационные препараты на основе биотехнологий
- диагностические и лечебные системы на основе молекулярных и клеточных ми-

шеней

- ядерная медицина

3) Индустрия наносистем

- углеродное волокно
- металлургическое производство

4) Транспортные и космические системы

- авиационные системы
- авиационные двигатели
- производство космических аппаратов и их элементов

5) Рациональное природопользование

- твердые полезные ископаемые и оборудование для их добычи

б) Энергоэффективность, энергосбережение, ядерная энергетика

- управляемый термоядерный синтез
- энергомашиностроение
- продукты глубокой переработки углеводородных ресурсов

В чем заключается кластерная политика Ярославской области?

Концепция кластерной политики Ярославской области утверждена в целях активизации инновационной деятельности и восстановления внутри региональной производственной кооперации.

Кластерный подход— это поддержка и развитие кластеров в приоритетных сферах региональной экономики как групп, географически соседствующих и взаимосвязанных предприятий и связанных с ними организаций, которые характеризуются общностью деятельности и взаимно дополняют друг друга. Иными словами, кластерный подход предполагает, что *превалирующее значение отдается не отрасли, а территории*. Это приводит к увеличению ее конкурентной способности.

Участниками кластера могут являться:

- предприятия и организации, специализирующиеся на профильных видах деятельности;
- предприятия и организации, поставляющие продукцию или оказывающие услуги для специализированных предприятий;
- предприятия и организации, обслуживающие отрасли общего пользования, включая транспортную, энергетическую, инженерную, природоохранную и информационно-телекоммуникационную инфраструктуру;
- организации рыночной инфраструктуры (аудиторские, консалтинговые, кредитные и финансовые, страховые и лизинговые услуги, логистика, торговля, операции с недвижимостью);
- научно-исследовательские и образовательные организации; некоммерческие и общественные организации, объединения предпринимателей, торгово-промышленные палаты;
- организации инновационной инфраструктуры и инфраструктуры поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства.

Кластерное развитие на базе исторически сложившихся отраслей экономики *позволяет:*

- развить взаимовыгодное сотрудничество между властью, бизнесом, образовательными организациями, научными организациями и общественностью;
- расширить доступ участников к инвестициям, инновациям и новым технологиям;
- обеспечить оптимизацию положения участников в производственных цепочках создания стоимости, содействуя повышению степени переработки сырья, импортозамещению и росту локализации сборочных и финишных производств;
- повысить уровень конкурентоспособности товаров и услуг региона на российском и международном рынке.

Согласно Концепции кластерной политики области (Постановление Правительства Ярославской области от 30.06.2009 № 650-п) насчитывалось 13 кластеров. В стратегии социально-экономического развития Ярославской области до 2025 года отдано предпочтение шести основным экономическим кластерам, в числе которых:

Кластер автокомпонентов. Предприятия Группы ГАЗ («Автодизель» Ярославский моторный завод), Ярославский завод дизельной аппаратуры (ЯЗДА), Ярославский за-

вод топливной аппаратуры (ЯЗТА), Komatsu. Ведутся переговоры с Китаем о размещении на территории Ярославской области производства компании Lifan.

Кластер фармацевтической промышленности и инновационной медицины. Один из самых динамично развивающихся кластеров региона. В области уже работают компании ЗАО «Р-Фарм», «Такеда», Teva. Планируются запуск НТ-Фарм, Фармославль, «Бентус лаборатории», ЗАО фирмы «Витафарма». Ведутся переговоры с индийской компанией Kadila.

IT-кластер. В развитии IT-кластера для Ярославской области большой потенциал. В качестве первого шага — строительство колл-центра Вымпел кома. В дальнейших планах переход на новый уровень с точки зрения интерес апотенциальных инвесторов в сфере высоких технологий.

Энергетический кластер. Включает высокотехнологические отрасли машиностроения, производства инновационной кабельной продукции, строительства когенерационных установок и альтернативной энергетики. Ярославская область одна из первых начала работать по проектам когенерации. Энергетический кластер в регионе представлен ОАО НПО «Сатурн», ОАО «Сатурн–Газовые турбины», ООО «Русские газовые турбины», Nexans, Tусо Electronics, ОООНПК «Сим-Рос», ОАО «Ярославская генерирующая компания», ЗАО «Новые инструментальные решения».

Логистический кластер. Ярославская область обладает большим конкурентным преимуществом и огромным потенциалом для создания логистического центра (наличие аэропорта Туношна, Северной железной дороги ,речного порта). Статус международного грузового у ярославского аэропорт а уже есть, но его планируется расширить и сделать грузопажасжирским, что позволит оптимизировать бизнес-потоки и увеличить турпоток.

Туристический кластер. Развитие туризма — еще одно из стратегических направлений развития экономики региона. Активно реализуются два крупных проекта в сфере рекреационного туризма — международный курорт «Золотое кольцо» и круглогодичный комплекс «Ярославское взморье». Планируется включение в федеральную целевую программу развития туризма еще нескольких региональных проектов.

Какие профессии, должности наиболее востребованы в регионе?

Спрос и предложение на текущий временной период отражает регистрируемый рынок труда. Служба занятости выступает в качестве посредника между покупателем и продавцом рабочей силы, фиксируя заявки работодателей, которые при приеме на работу используют наименование профессий и должностей в соответствии с общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК-ПДТР).

Тенденция последних лет указывает на востребованность следующих профессий и должностей в Ярославской области:

Наиболее востребованные профессии:

- | | |
|------------|----------------------|
| – Каменщик | – Газоэлектросварщик |
| – Маляр | – Резчик |
| – Штукатур | – Станочник |

- Асфальтобетонщик
- Арматурщик
- Бетонщик
- Монтажник оборудования и аппаратуры
- Электрик
- Электромонтер
- Электромеханик
- Электромонтажник
- Плотник
- Столяр
- Слесарь
- Швея
- Повар
- Кондитер
- и др.

Наиболее востребованные должности специалистов и служащих среднего звена:

- Медсестра
- Администратор
- Фельдшер
- Регистратор и др.

Наиболее востребованные должности специалистов:

- Инженеры по различным видам деятельности:
 - инженер
 - инженер-конструктор
 - инженер-технолог
 - инженер-проектировщик
 - инженер по контрольно-измерительным приборам
 - инженер-программист
 - инженер-электроник
 - инженер по качеству
 - инженер по охране труда
 - инженер по проектно-сметной документации
 - инженер-механик
- Врачи:
 - врач
 - врач-терапевт участковый
 - врач станции (отделения) скорой и неотложной медицинской помощи
 - врач-педиатр участковый
 - врач-терапевт
 - врач функциональной диагностики
 - врач-стоматолог
 - врач-эндокринолог
 - врач-невролог
- Специалисты по различным видам деятельности
- Преподаватель

- Учитель
- Инспектора
- Инструктор по различным видам деятельности
- Спортсмены
- Работники культуры и искусства

На портале департамента государственной службы занятости населения Ярославской области (<http://yar.regiontrud.ru/>) размещена информация о региональном рынке труда, представлены сведения, интересные и полезные как для граждан, ищущих работу, так и для работодателей, заинтересованных в подборе кадров. Также на портале можно ознакомиться с перечнем услуг, предоставляемых службой занятости населения Ярославской области, узнать адреса и телефоны центров занятости населения. Можно получить информацию о наличии вакансий, возможностях трудоустройства различных категорий граждан.

Ситуация на рынке труда постоянно меняется. В связи с этим важно обратить внимание обучающихся на необходимость исследования не только текущего, но и перспективного рынка труда, особенно по профессии (специальности), которую осваивают обучающиеся. Для этого можно обратиться в службу занятости населения, центр профессиональной ориентации, познакомиться с информацией в СМИ, интернете и т.д.

Тема 2. Конкурентоспособность выпускников

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- что такое конкурентоспособность и каковы ее ключевые составляющие;
- способы анализа конкурентоспособности;
- способы повышения конкурентоспособности.

Обучающиеся должны уметь/владеть:

- способами анализа конкурентоспособности;
- провести оценку своей конкурентоспособности.

Основные понятия

Бренд (англ. *brand*) — товарный знак, торговая марка, широко известное торговое имя компании (товара, услуги), положительно влияющее на репутацию компании и помогающее потребителям отличить товары или услуги этой компании от других.

_____ потенциально претендующих на те же должности (конкурентов), что обеспечивает его востребованность на рынке труда. *Преимущества человека как работника (конкурентные преимущества)* — личные и профессиональные ресурсы, отличающие данного человека как работника, позволяющие ему добиваться высоких профессиональных результатов.

Профессиональная компетентность — системное проявление знаний, умений, навыков, мотивации, личностных качеств и др. характеристик, позволяющих успешно решать конкретные функциональные задачи на данном рабочем месте. В состав компетентности входят отдельные компетенции.

Работодатель — физическое либо юридическое лицо (организация), вступившее в трудовые отношения с работником. В случаях, предусмотренных федеральными законами, в качестве работодателя может выступать иной субъект, наделенный правом заключать трудовые договоры.

Самопрезентация (при поиске работы) — презентация собственных возможностей и способностей претендентом на рабочее место.

Требования работодателей к работнику — набор характеристик (компетенций), требуемых для занятия вакантной должности, которые должны обеспечивать успешное выполнение должностных (функциональных) обязанностей.

Практическое занятие по теме 2



Задание 2.1. Выполняем упражнение «Как специалист я...»

Для выполнения упражнения попрошу всех встать в круг. Выполните следующее задание. Пожалуйста, закончите фразу: «Как специалист я...». Кто-то начнет первым и закончит фразу, затем это сделает следующий по кругу, пока все не выполнят это задание. Кто готов начать?



Задание 2.2, часть 1. Выделяем характеристики конкурентоспособного человека

Вспомните ваших знакомых, родственников, которые отличаются высокой успешностью и конкурентоспособностью на рынке труда. Они, при необходимости, побеждают в конкурсах среди большого числа претендентов, планируют достижение определенных профессиональных результатов и добиваются их. Что это за люди? Чем они «берут вверх» над остальными?

Давайте попробуем выделить их характеристики, которые, по вашему мнению, позволяют им быть успешными. Запишите эти характеристики в бланке задания 2.2. Время выполнения задания — 5 минут.

Бланк задания 2.2

Конкурентоспособный на рынке труда человек обладает следующими характеристиками (включите в это описание необходимые, по вашему мнению, знания, умения, навыки, деловые и личностные качества и т. п.):



Задание 2.2, часть 2. Проводим деловую игру «Конкурентоспособный человек на рынке труда»

Из характеристик, выделенных по итогам задания 2.2, часть 1, отберите самые важные, по мнению участников мини-группы, и создайте обобщенный «портрет конкурентоспособного на рынке труда человека». Полученный «портрет» изобразите на ватмане (в виде рисунка, схемы, списка) и объясните, почему вы так считаете.

Ориентировочное время выполнения задания 15 минут.



Задание 2.3. Проводим мини-дебаты «Молодой специалист: за и против»

Нам необходимо определить, кто будет исполнять роль «специалиста». Остальные обучающиеся делятся на 2 подгруппы: одна — «обвинители», другая — «адвокаты». В течение 5–7 минут поочередно кто-то из группы «обвинителей» называет недостаток молодых специалистов как работников, группа «адвокатов» находит контраргументы, фактически превращая недостаток в достоинство или приводя позитивную характеристику. Роль «специалиста» заключается в том, чтобы отметить наиболее удачные, по его мнению, аргументы «адвокатов».

Пример:

«Обвинители», говорят по поводу молодого специалиста:

— Он слишком молод, и у него нет профессионального опыта.

«Адвокаты» отвечают:

— Да, он молод, и у него пока немного профессионального опыта, зато он владеет современными знаниями и новыми технологиями (знает новое оборудование и пр. ...).

По завершении процедуры «специалиста» просят поделиться своими наблюдениями:

– какие аргументы «адвокатов» оказались наиболее удачными;

– насколько изменилась степень уверенности в своих силах и возможностях трудоустройства (в процентах).



Задание 2.4. Анализируем основные виды профессиональной деятельности

В течение 7–10 минут посоветуйтесь и расскажите, решение каких функциональных задач требуется в рамках указанных видов профессиональной деятельности? Какие требуются для этого компетенции? Проиллюстрируйте это примерами из вашей производственной практики. О результатах работы будьте готовы рассказать группе.



Задание 2.5. Анализируем функциональные задачи, выполнение которых требуется на конкретных рабочих местах

В течение 7–10 минут посоветуйтесь и выделите те функциональные задачи, которые решали специалисты на рабочем месте, где вы проходили практику. Какие для этого были нужны компетенции? Проиллюстрируйте это примерами, из вашей производственной практики на конкретном рабочем месте. Составьте перечень функциональных задач и востребованных компетенций на этом рабочем месте. О результатах работы будьте готовы рассказать группе.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 2



Задание В.2.1. Подумайте о своем бренде

Вспомните (прочитайте) еще раз текст «Подумайте о своем бренде» и определите, хотите ли вы создать свой бренд. Если «да», то напишите, что вы можете для этого сделать.



Задание В.2.2. Анализируем требования работодателей

Проведите опрос работодателей по своей профессии (специальности, профилю подготовки), например, в организации, где вы проходили производственную практику. Результаты зафиксируйте в виде трех перечней: преимущества; ограничения (какие характеристики чаще отсутствуют у выпускников или развиты недостаточно); способы (возможности) устранения ограничений.

Вопросы для опроса работодателей:

1. Что (какие качества, компетенции) ценят работодатели в работниках?
2. Какие преимущества и ограничения они видят у выпускников данной профессиональной образовательной организации?
3. Как можно помочь выпускникам эти ограничения устранить?



Задание В.2.3. Знакомимся с результатами опроса россиян в отношении своей конкурентоспособности

Прочитайте материал приложения 2.2. «Некоторые результаты опроса россиян в отношении своей конкурентоспособности».

Подумайте, а что вы будете предпринимать для повышения своей конкурентоспособности.



Задание В.2.4. Размышляем о повышении своей конкурентоспособности

На основании результатов заданий В.2.2 и В.2.3 подумайте о своих преимуществах, ограничениях и подходящих для вас способах (возможностях) устранения этих

ограничений. Определите, над каким аспектом (характеристиками) вы хотите работать в первую очередь для повышения своей конкурентоспособности.

Составьте письменный план повышения своей конкурентоспособности (как вы этого достигнете и в какие сроки).

Тестовое задание по теме 2

Тестовое задание составлено на материалах темы 2 «Конкурентоспособность выпускников».

Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментариев.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	5	а б в г
2	а б в г	6	а б в г
3	а б в г	7	а б в г
4	а б в г	8	а б в г

Комментарии _____

Тестовые вопросы

1. К значимым характеристикам конкурентоспособности относятся:

- а) умение работника конкурировать на рынке труда
- б) соответствие пожеланиям друзей и родственников
- в) возможность работника превзойти конкурентов в заданных условиях на рынке труда
- г) соответствие требованиям работодателя на данное рабочее место

2. Активная позиция на рынке труда предполагает:

- а) хорошее знание своих целей и желаний
- б) умение настоять на своем, без учета мнений и позиций специалистов
- в) умение ориентироваться в потоке информации и самостоятельно добывать необходимые сведения

г) умение извлекать пользу из ошибок, учиться на своем опыте и на опыте других людей

3. Понятие «требования работодателей к работнику»:

а) включает набор характеристик (компетенций), требуемых для занятия вакантной должности

б) показывает шансы работника на получение работы

в) включает отношение к религии у соискателя

г) это набор компетенций, обеспечивающих успешное выполнение должностных (функциональных) обязанностей

4. Что ценят руководители в человеке как в работнике?

а) высокую квалификацию и профессионализм

б) умение спорить и отстаивать свою точку зрения, даже если работник не прав

в) умение четко выполнять полученные инструкции, исполнительность

г) инициативность, активность, энергичность

5. Основные преимущества выпускников:

а) хорошая физическая форма, здоровье, здоровый образ жизни

б) готовность учиться и высокий уровень обучаемости

в) большой жизненный и профессиональный опыт

г) умение и желание пользоваться современными технологиями и техникой

6. Конкурентоспособный на рынке труда человек:

а) обладает востребованными профессиональными компетенциями

б) знает свои ключевые преимущества (свойства товара) по сравнению с подобными специалистами — соискателями

в) считает, что неприлично рекламировать себя самому, об этом должны позаботиться друзья и родственники

г) знает требования работодателей и стремится им соответствовать

7. Основные способы повышения конкурентоспособности, доступные выпускникам, могут включать:

а) любой трудовой опыт, даже не по специальности

б) умение отлично играть в компьютерные игры

в) работа во время учебы по будущей профессии или в данной профессиональной сфере

г) приобретение знаний в области практической психологии, развитие коммуникативной компетентности

8. Среди выпускников, обратившихся к услугам Службы занятости, наибольшие конкурентные преимущества имеют те, кто:

а) принимает участие в активных программах занятости населения

б) имеет длительный стаж безработицы

в) обучается на курсах переподготовки

г) знают требования рынка труда и рынка профессии в своем регионе

Приложения к теме 2

Приложение 2.1

Подумайте о своем бренде!

Бренд — знак, символ, слова или их сочетание, помогающие потребителям отличить товары или услуги одной компании от другой; это представление о том, чем данная компания лучше других, чем она отличается от других, и почему (а возможно — в каких случаях) стоит обратиться именно к ней.

Если обратиться к метафоре, о которой мы говорили в начале занятия, вы — товар. Ваша внешность, здоровье, профессиональные и человеческие качества — это товар на рынке под вывеской «Моя жизнь».

Но вы — еще и продавец этого товара. И если вы хотите быть «дорогим товаром», то следует помнить, что ваш успех во многом зависит от того, насколько вы виртуозный продавец, как много людей хотят вас приобрести, сколько людей знает, что вы — нечто из ряда вон выходящее.

А потому — самое время начать создавать свой бренд, формировать у себя комплекс уникальных качеств, которые и позволят вам стать «дорогим товаром», а иначе говоря — конкурентоспособным.

Мадонна, Майкл Джексон, Ростропович, Паваротти — о них знает весь мир, их имена на слуху. А может, есть кто-то покруче Мадонны или Паваротти? Но о них мы ничего не знаем. Возможно, они и есть, но они о себе не заявили так громко. А Мадонна — заявила.

Заявите и вы о себе на весь мир! Чтобы вас увидели, мало быть замеченным, надо стать заметным.

Притягивайте к себе внимание, творя незабываемый, подчас противоречивый образ. Делайте все, чтобы выглядеть крупнее и сиять ярче окружающих. Пусть лучше вас подвергнут критике и нападкам, чем проигнорируют.

Показывайте себя, будьте на виду...

То, чего не видят, как бы не существует...

Активная демонстрация заполняет многие пробелы, прикрывает недостатки и дает всему вторую жизнь, особенно в том случае, если она подкреплена истинными достоинствами.

Есть целый ряд дополняющих, высоко котирующихся качеств, которые способны вызвать к вам неподдельный интерес со стороны окружающих, а главное — удержать его надолго:

- ваша родословная;
- образование;
- престижная профессия;
- престижная, творческая работа;
- ваши увлечения, интересы;
- вкусы, пристрастия;
- напитки, еда;
- любимые книги и кинофильмы;
- ваши связи;
- одежда, обувь, часы, духи ведущих мировых фирм;
- ваш автомобиль;
- места отдыха.

Целенаправленно вырабатывайте качества, которые сделают вас позитивными, запоминающимися, яркими, необычными.

Приложение 2.2

Некоторые результаты опроса россиян в отношении своей конкурентоспособности³⁹

На сайте <http://www.superjob.ru/> приводятся следующие результаты опроса граждан в отношении своей конкурентоспособности.

Прикладываете ли вы усилия, чтобы повысить свою конкурентоспособность? Ответ:

– 42% наших сограждан прикладывает усилия, например, получает дополнительное образование или углубляется в изучение иностранных языков. Среди них: мужчин, стремящихся выделиться на фоне конкурентов, больше, чем женщин — 46% против 38%; больше остальных заинтересованы в повышении своей конкурентоспособности россияне 40–50 лет (45%), а также наши сограждане с невысоким уровне ежемесячного дохода (до 15 тыс. руб.) — среди них повышает свою квалификацию каждый второй (50%).

– 42% (столько же опрошенных) ответили отрицательно. У одних из них на самосовершенствование нет денег или времени, другие сетуют на возраст: «Трудно искать работу, если тебе больше 50 лет. Работодателей не интересует твой опыт, знания». Третьи объясняют свое нежелание тратить силы и время на обучение или получение новых навыков недобросовестностью работодателей. По их словам, некоторые работодатели «хотят на этом кризисе нажиться», «наряду с увеличением требований к работе уменьшили оплату труда на 30%».

³⁹ По данным источника: <http://www.superjob.ru>

– 16% россиян считают себя вне конкуренции и не нуждаются в дополнительном обучении или повышении квалификации. Наиболее уверены в себе респонденты с окладом более 45 тыс. руб. в месяц(20%) и, как это ни удивительно, россияне моложе 20 лет (19%).

Что именно вы предпринимаете для повышения своей конкурентоспособности?

Ответ:

– 44% россиян ответили, что они повышают свою квалификацию или получают дополнительное образование по специальности. «Несмотря на финансовые трудности, я продолжаю получать второе высшее образование»; «у меня два высших государственных образования — психологическое и юридическое, а это лучшее для директора по персоналу», — комментируют они.

– 17% респондентов повышают уровень владения иностранными языками.

– 16% участников опроса собираются круто сменить сферу деятельности.

– 6% респондентов проходят профессиональные курсы «по мотивам» своего хобби.

– 17% россиян предлагают другие способы адаптации к кризисной ситуации. Среди них – снижение зарплатных ожиданий, «шлифовка» резюме, более активный и в то же время более гибкий подход к поиску работы и имеющимся на рынке вакансиям, а также самообразование. По словам соискателей, чтобы в нынешней ситуации выделиться на фоне остальных, приходится «проявлять больше инициативы, тщательно готовиться к каждому собеседованию, постоянно напоминать о себе, показывать интерес к работе, а иногда и врать».

Тема 3. Определение целей поиска работы

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы;
- пути определения ценностных и целевых ориентиров при поиске работы.

Обучающиеся должны уметь/владеть:

- способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
- способами выработки реалистичных ожиданий от будущей работы.

Основные понятия

Визуализация результата — один из способов повышения эффективности постановки целей. Он предполагает мысленное (визуальное — зрительное) представление ситуации, когда желаемый результат уже достигнут.

Возможности, предоставляемые работой, — то, что предоставляется работнику в замен на его труд. Это могут быть материальные возможности (получение определенного уровня заработной платы, социальных льгот) и моральные (получение признания, удовлетворение от выполняемой деятельности, реализация своих профессиональных интересов, профессиональный рост, развитие и др.).

Практическое занятие по теме 3



Задание 3.1. Строим образ желаемого будущего

Выполните рисунок или коллаж на тему «Я через 5 лет» и напишите к нему собственный комментарий (5–7 минут).

После завершения данного задания обучающиеся делают короткую презентацию собственного образа будущего. При обсуждении следует обратить внимание на следующие моменты: роль работы среди других занятий, содержание работы, рабочее окружение, используемое оборудование, достигнутые результаты, отношение к работе, удовлетворенность достигнутым и др.



Задание 3.2. Составляем карту ожиданий от будущей работы

Составьте карту ваших ожиданий от будущей работы, заполняя 2-й столбец таблицы 3.1. «Мои ожидания от будущей работы».

Каждый обучающийся самостоятельно заполняет вторую колонку таблицы. Это достаточно важная часть практического занятия. Составление карты позволит уточнить желаемые характеристики будущей работы, что поможет определить варианты поиска работы, подготовиться к составлению презентационных документов и успешному прохождению собеседования при трудоустройстве.

Таблица 3.1

Мои ожидания от будущей работы

1. Направление	2. Ожидания (что я хочу от моей будущей работы?)	3. Оценка значимости, комментарии
Форма занятости (наемный работник, госслужащий, предприниматель и др.)		
Содержание работы (функции, задачи, предмет труда и т.п.)		
Характер деятельности (творческая,		

стандартизированная, многозадачная и др.)		
Условия труда (в помещении, на улице, обычные, с риском и др.)		
Орудия труда, оснащение рабочего места		
Расположение от места проживания		
Рабочее окружение (особенности организационной культуры, возраст, наличие группы, наличие опытных работников, дружный коллектив, культурная жизнь)		
Режим труда		
Интенсивность работы		
Известность (престижность) организации		
Уровень материального вознаграждения		
Возможность обучения и повышения квалификации		
Возможность для развития и самосовершенствования		
Возможность профессионального и должностного роста		
Ваши варианты		



Задание 3.3. Оцениваем значимость профессиональных ожиданий

Оцените значимость ваших профессиональных ожиданий для себя по 10-балльной шкале: 1 — минимальная значимость, практически не значимо; 10 — максимальная значимость, очень важно. Оценки проставьте в третьей колонке таблицы 3.1. «Мои ожидания от будущей работы». Ваши комментарии могут включать указание на причины, объясняющие выставленный уровень значимости, возможную последовательность достижения, готовность вкладываться в достижение отмеченных ценностно-целевых ориентиров и др.



Задание 3.4. Определяем критерии предпочтительности при поиске работы

ты

Выделите наиболее значимые профессиональные ожидания (3–5) и выпишите их на отдельном листе.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Выделенные ценности будут выступать критериями — ведущими ориентирами при поиске работы и трудоустройстве. На основе составленной карты ожиданий от будущей работы и критериев предпочтительности можно легко сформулировать цели поиска работы, то есть ответить на вопрос, какую работу я хочу найти?



Задание 3.5. Формулируем цели поиска работы

На отдельной карточке запишите и продолжите (наиболее значимые характеристики работы):

Моя цель поиска работы — найти работу, кото-
рая _____



Задание 3.6. Выстраиваем временную перспективу

Разбейте достижение желаемого результата на краткосрочный, промежуточный и конечный, заполнив таблицу 3.2. «Временная перспектива достижения профессиональных целей».

Таблица 3.2

Временная перспектива достижения профессиональных целей

Краткосрочные цели	Промежуточные цели	Конечные цели



Задание 3.7. Проверяем сформулированные цели на жизнеспособность

После формулирования целей поиска работы проведите оценку их жизнеспособности, используя критерии хорошо поставленной цели (таблица 3.3). Для повышения досто-

верности оценки можно привлечь тех людей, которым вы доверяете, кто доброжелательно настроен по отношению к вам. Постарайтесь быть честными, оценивая поставленные вами цели.

Таблица 3.3

Критерии хорошо поставленной цели

Критерий	Краткая характеристика критерия
Конкретность, определенность	Четкое понимание того, что хочется достичь. Представление (видение) будущего результата
Измеримость	Определенность качественных и количественных параметрах ожидаемого результата. Понимание требований к ожидаемым результатам
Привлекательность	Значимость поставленной цели, заинтересованность в достижении намеченных результатов, понимание «выигрышей» от ее реализации
Достижимость	Понимание стратегии и конкретных способов достижения результата. Соответствие имеющимся возможностям – просчитаны ресурсы, необходимые для достижения цели, осознаются возможные риски и пути их преодоления
Привязка к определенной точке/интервалу времени	Построена временная сетка достижения поставленной цели

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 3



Задание В.3.1. Определяем свои ожидания от будущей работы

Доработайте собственные ожидания от будущей работы и ваши цели поиска работы. Обязательно письменно зафиксируйте результаты вашей работы.



Задание В.3.2. Ищем возможные варианты своего трудоустройства

Подготовьте ориентировочный список вариантов собственного трудоустройства в будущем с учетом проработанных вами профессиональных ожиданий и целей поиска работы.

Тестовое задание по теме 3

Тестовое задание составлено на материалах темы 3 «Определение целей поиска работы». Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментарии.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	6	а б в г
2	а б в г	7	а б в г
3	а б в г	8	а б в г
4	а б в г	9	а б в г
5	а б в г	10	а б в г

Комментарии _____

Тестовые вопросы

1. Определение целей поиска работы направлено, прежде всего, на:

- а) формулирование развернутого ответа на вопрос, какую работу я ищу
- б) расширение круга союзников (помощников) для поиска работы и трудоустройства
- в) определение результата, который будет достигнут в процессе поиска работы
- г) понимание стратегии достижения запланированного результата

2. К преимуществам целенаправленного поведения в ситуации поиска работы относятся:

- а) повышение вероятности достижения успеха
- б) хорошее владение знаниями и навыками по осваиваемой профессии (специальности)
- в) оптимизация поиска работы за счет понимания параметров желаемого результата и путей его достижения
- г) привлечение различных ресурсов для реализации поставленной цели

3. К критериям хорошо поставленной цели относятся:

- а) конкретность
- б) привлекательность
- в) соответствие пожеланиям друзей
- г) временная определенность

4. Признаки целенаправленного поведения включают:

- а) осознанное отношение к своей жизни, желаниям, достижениям, результатам
- б) доброжелательность, хорошие отношения с окружающими
- в) принятие на себя ответственности за достижение определенных результатов
- г) отчетливая формулировка целей и задач, над которыми работает человек и того, что хочет достичь

5. Ожидания от будущей работы могут включать:

- а) возможность профессионального развития
- б) определенный уровень материальных доходов
- в) расширение возможностей для общения с соседями по дому
- г) определенные условия труда

6. Для составления списка возможных вариантов трудоустройства можно использовать:

- а) беседу с работодателем
- б) информацию СМИ с предложениями работы
- в) справочник профессиональных учебных заведений
- г) данные о вакансиях службы занятости

7. Распространенные причины, по которым люди не ставят цели:

- а) желание добиться запланированного результата
- б) цели не важны
- в) не знают, как это сделать
- г) боятся неудачи

8. Возможности, предоставляемые работой, могут включать:

- а) возможности профессионального развития
- б) определенное материальное вознаграждение
- в) определенные социальные гарантии и льготы
- г) возможности для взаимодействия с домашними животными

9. Требования к работнику могут включать:

- а) требования к знаниям
- б) требование к вероисповеданию
- в) требования к умениям
- г) требования к компетентности

10. Промежуточные цели:

- а) направлены на достижение промежуточного результата
- б) самодостаточны
- в) являются одним из этапов достижения конечной цели
- г) реализуются в течение от одного месяца до года

Приложения к теме 3

Приложение 3.1

Признаки целенаправленного поведения

- Знает, что хочет достичь.
- Имеет представление о том, что такое «хороший результат».
- Имеет мысленное представление о желаемом результате.
- Имеет представления о требованиях к ожидаемому результату.
- Имеет критерии оценки промежуточных и конечных результатов с точки зрения соответствия поставленной цели.
- Имеет критерии успешности выполняемой деятельности, поведения.
- Осознанно относится к своей жизни, желаниям, достижениям, результатам.
- Может отчетливо сформулировать, над какими целями и задачами работает и что хочет достичь.
- Принимает на себя ответственность за достижение определенных результатов.
- Активизирует силы, волю, эмоции для достижения запланированного результата.
- Осуществляет эмоциональный настрой (воодушевляется) на достижение ожидаемого результата.
- Выстраивает стратегию и тактику достижения ожидаемого результата.
- Привлекает различные внешние и внутренние ресурсы для достижения ожидаемого результата.

Приложение 3.2

Примеры возможных вариантов трудоустройства

Специальность: преподавание в начальных классах

Квалификация: учитель начальных классов

– учитель начальных классов, организатор по внеучебной воспитательной работе, тьютор в школе

– воспитатель в дошкольных учреждениях

– методист по вопросам обучения и воспитания в различных методических службах

– руководитель кружков, организатор воспитательной деятельности в учреждениях

дополнительного образования

– социальный работник в сфере социального обслуживания

– домашний воспитатель, гувернер

– секретарь

Специальность: физическая культура

Квалификация: учитель физической культуры

– учитель физической культуры в школе

– руководитель секции в спортивных школах и учреждениях дополнительного образования

– личный тренер

– сотрудник в отделе внутренних дел

– инструктор по физической культуре, инструктор по плаванию, массажист (при дополнительной подготовке) в санаториях, профилакториях, лечебных учреждениях

– охранник, телохранитель (при дополнительной подготовке)

Специальность: автоматизация технологических процессов и производств

Квалификация: техник

– слесарь КИПиА, приборист, монтажник систем КИПиА (в перспективе — старший приборист или старший слесарь) на различных предприятиях

– слесарь, монтажник приборов учета в системе ЖКХ

– монтажник систем пожарной сигнализации, монтажник систем охранной сигнализации, монтажник систем малой автоматизации (до 24В) в частных и государственных организациях

– менеджер по продажам, продавец-консультант радиодеталей и компонентов, электрооборудования, элементов систем автоматизации в сфере торговли и обслуживания

– электрик (при дополнительной подготовке и наличии допуска), метролог (при дополнительной подготовке и наличии удостоверения) на различных предприятиях и организациях

– монтажник и специалист по обслуживанию систем вентиляции и малой автоматизации (до 24В) в различных организациях

Специальность: техник-технолог

Квалификация: переработка нефти и газа

– оператор НПЗ (в перспективе — старший оператор, начальник смены), лаборант, пробозаборщик

– оператор другого химического производства (при дополнительной подготовке) на предприятиях

– автозаправщик (при дополнительной подготовке) на автозаправочных станциях

– продавец-консультант горюче-смазочных материалов и других химических компонентов в торговле и сфере обслуживания

Приложение 3.3

Методика эффективной постановки цели

*Постановка цели — это искусство,
которому надо учиться*

Постановка цели — один из важнейших способов навигации собственной жизни. Правильно поставленная цель дает возможность двигаться в заданном направлении, добиваться намеченных результатов, меняться и расти. Без цели трудно ориентироваться, это все равно, что пытаться найти что-то важное для нас в новом месте, не имея карты. Мы будем вести поиск вслепую, потратим массу усилий и, в конце концов, можем не добиться результата поиска... Другое дело, когда мы знаем, что ищем, уточнили, где это находится, и знаем, как туда добраться!

Правила постановки целей

- *Привлекательность.* Важно, чтобы планируемая цель была привлекательной именно для вас. Это ваша цель, и именно для вас должны быть значимыми планируемые результаты.
- *Реалистичность.* Цель, которую мы ставим, должна быть достаточно высокой, но в то же время реалистичной. Очень важно определить срок и конкретные способы достижения своей цели.
- *Гибкость.* С течением времени цели могут пересматриваться и меняться в зависимости от вашего личностного роста и вашего мировоззрения. И это нормально. Это говорит о том, что вы растете, ваше сознание меняется.

Процесс постановки цели можно разбить на десять шагов:

Первый шаг. *Определяем свое исходное положение.* Где вы находитесь сейчас? Нужно четко сформулировать, что есть сейчас в той области, где вы хотите поставить цель, оценить, на каком уровне вы находитесь, и что бы вы хотели изменить. Первый шаг очень важен, потому что он определяет отправную точку вашего путешествия к цели. Если вы не делаете первый шаг, то все дальнейшие шаги уже будут ошибочными и не дадут вам хорошего результата. Лучше всего записать ваше положение в данный момент на бумаге, причем как можно подробнее.

Второй шаг. *Формулируем цель и записываем ее на бумаге.* Вторым шагом вы определяете вторую точку вашего путешествия к цели. Первая — это ваше нынешнее положение, а вторая — то, чего вы хотите достичь (ваша цель). Цель должна быть высокой, но в то же время не быть утопичной, и вы должны определить конкретные сроки для ее достижения. Лучше всего формулировать цель в настоящем времени.

Третий шаг. *Отвечаем на вопросы: «Зачем мне нужна эта цель? Что она мне даст? Для чего мне это нужно?».* Ответы имеют огромное значение для определения правильности постановки цели, их лучше записать. От четкого и правильного ответа на вопрос зависит, сможете ли вы двигаться к своей цели. Отвечая, вы пытаетесь понять, чего вы на самом деле хотите, соответствует ли ваша цель вашим желаниям и стремлениям. Казалось бы, парадокс, — как ваша цель может не совпадать с вашими желаниями? Но на самом деле это явление встречается очень часто. Просто многие люди недостаточно искренни даже сами с собой, и они не могут четко определить своих желаний.

Четвертый шаг. *Освобождаемся от ограничений.* В этом пункте вы пытаетесь скорректировать свою цель. Ограничения возникают из того, что вы имеете на данный момент, какими ресурсами обладаете, какими финансами располагаете и т. п. Если вы все свои желания и цели соизмеряли бы с сегодняшним положением дел, то вы не смогли бы изменить существующее положение. Чтобы освободиться от ограничений и определить свои настоящие желания, необходимо проделать следующее упражнение. Вы верите, что вы ограничены. И эта вера сильна. Поэтому вы должны представить себе, что у вас нет никаких ограничений. Ваши силы, ресурсы практически безграничны.

– Чтобы это представить, можете ответить на такие вопросы:

– Что бы вы пожелали, если бы у вас не было никаких ограничений и вы бы обладали ресурсами всего мира?

– Если речь идет о какой-то покупке, то ответьте на вопрос, что бы выкупили, если бы все вещи, между которыми вы выбираете, стоили бы одинаково?

– Что бы вы хотели достичь, если бы у вас был миллион или миллиард долларов?

Это упражнение поможет вам сформулировать действительно высокую цель, которая соответствует вашим реальным желаниям. Не волнуйтесь о том, что ответы на эти вопросы будут казаться далекими от вашего реального положения. В действительности многие ограничения воображаемы. И в реальности через достаточно большой промежуток времени то, что казалось сейчас чем-то фантастическим для вас, будет казаться вполне достижимым.

Шаг пятый. *Добиваемся конкретности и завершенности.* Сформулируйте цель в настоящем времени, так, как будто она уже достигнута. И прислушайтесь к своим ощущениям. Нравится эта картина вам или нет? Если вы чувствуете какой-то дискомфорт, то пересмотрите свою цель.

Шаг шестой. *Определяем выгоду от достижения своей цели для других людей.* Не навредит ли эта цель кому-то? Гораздо чаще и охотнее осуществляются те цели, которые будут выгодны другим людям, причем, чем большему числу людей, тем лучше. Вообще, если мы думаем о выгоде других, то у нас открываются больше возможностей, появляется больше вдохновения и сил, чем когда мы думаем о своей выгоде. Такова чистая природа личности.

Шаг седьмой. *Принимаем решение - достичь цель.* Ответьте на вопросы:

- Готов ли я сделать все необходимое для достижения данной цели?
- Готов ли я взять на себя ответственность для достижения данной цели?
- Постарайтесь быть искренним при ответе на данные вопросы.

Шаг восьмой. *Думаем о рисках и путях их преодоления.*

Шаг девятый. *Определяем первый шаг по направлению к своей цели и последующие шаги.*

Шаг десятый. *Наполняем поставленные цели энергией.*

Приложение 3.4

Упражнение для скептиков целеустремленности

Самый целеустремленный человек — это тот, кто очень хочет в туалет.

Все преграды кажутся несущественными. Согласитесь, смешно слышать фразы типа «Я описался, потому что ...»:

- Не было времени сходить в туалет.
- Я был слишком уставший.
- Потерял надежду. Я не верил, что смогу добежать.
- Ну конечно, он-то добежал. У него ноги вон какие длинные.
- Я слишком глуп, чтобы это сделать.
- Я уже 5 раз описывался. У меня никогда не получится добежать.
- Это явно не для меня.
- Я постучался в туалет — но мне не открыли.
- Мне не хватило мотивации.
- У меня была депрессия.
- У меня нет денег, я не могу себе этого позволить!
- Решил сходить завтра.

Используете ли вы эти фразы в других ситуациях?

Высказывания по поводу цели и целенаправленного поведения

– Благо везде и повсюду зависит от соблюдения двух условий: правильного установления конечных целей и отыскания соответствующих средств, ведущих к конечной цели. *Аристотель*

– Была бы цель, а цепочка проб и ошибок сама приведет к желаемому результату.

Харуки Мураками

– Если ваша единственная цель — стать богатым, вы никогда не достигнете ее.

Джон Рокфеллер

– Если вы хотите вести счастливую жизнь, вы должны быть привязаны к цели, а не к людям или к вещам. *Альберт Эйнштейн*

– Если вы работаете над поставленными целями, то эти цели будут работать на вас.

Джим Рон

– Когда очевидно, что цель недостижима, не изменяйте цель — изменяйте свой план действий.

– Многие упорны в отношении раз избранного пути, немногие — в отношении цели. *Фридрих Ницше*

– Прошлое и настоящее — наши средства, только будущее — наша цель. *Блез*

Паскаль

– Приблизиться к цели — еще не значит достигнуть ее, не дойдя одного шага, можно встретить пропасть, которую не перейдешь. *Луи Огюст Бланки*

– Путешествие в тысячу миль начинается с одного шага. *Лао-Цзы*

– Цель в жизни является сердцевинной человеческого достоинства и человеческого счастья. *Константин Ушинский*

– Цель — это путь во времени. *Карл Ясперс*

– Цельтесь в луну. Даже если вы промахнетесь, то окажетесь среди звезд. *Кэрри*

Уорн

– Ценить людей надо по тем целям, которые они перед собой ставят. *Николай Миклухо-Маклай*

– Самые нелепые и безрассудные устремления иногда приводят к чрезвычайному успеху. *Вовнарз*

– У вас должна быть мечта, чтобы вы могли вставать по утрам. *Билли Уайлдер*

– Цели, это то, что придает жизни смысл. *С. Н. Паркхуст*

– Бедный человек не тот, кто не имеет ни копейки, но тот, кто не имеет мечты.

Гарри Кемп

– У великих умов есть цели, у остальных желания. *Вашигтон Ирвинг*

– Будь жизнь длинной или короткой, ее полнота зависит от того, для чего живем.

Дэвид Старр Йордани

– Истинная ценность человека измеряется в тех вещах, к которым он стремится.

Марк Аврелий

– Расти и знать направление роста, это есть источник всех сил и уверенности в жизни. *Джеймс Бейли*

- Судьба не является делом случая, это дело выбора; это не то, чего следует ждать, это то, чего следует достигать. **Уильям Дженнингс Брайан**
- В этой жизни мы получаем только те вещи, за которыми мы охотимся, к которым мы стремимся и за которые готовы принести жертву. **Джордж Мэтью Адамс**
- Быть тем, кто мы есть, и стать тем, кем мы способны стать, это единственная цель жизни. **Барух Спиноза**
- Ваша цель должна быть вне досягаемости, но не должна скрываться из виду. **Анита де Франци**
- Мы все находимся в канаве, но некоторые из нас смотрят на звезды. **Оскар Уайльд**
- Цена человека не выше цены его амбиций. **Марк Аврелий**
- Вы можете изменить свои убеждения, чтобы расширить свои возможности, мечты и желания. Создайте сильную веру в себя и то, чего вы желаете. **Марсия Ведер**
- Многие люди имеют неправильное представление о том, что представляет собой истинное счастье. Это не достигается путем само удовлетворения, но благодаря верности достойной цели. **Хелен Келлер**
- Определенная цель жизни, а также устойчивое стремление к ней через все препятствия является необходимым условием успеха. **Уильям М. Пуншион**
- Секрет успеха заключается в постоянстве цели. **Бенджамин Франклин**
- Жизненные цели реализуются через страсть и тяжелую работу. **Бенджамин Франклин**
- Хромой, идущий по верному пути, обгонит сбившегося с дороги скорохода. **Френсис Бэкон**
- Все достижения, все успехи и все желания начинаются с ясного мысленного представления своей цели — с четкой картины того, что вы стремитесь получить от жизни. Если вы не знаете, куда хотите направиться, то как вы сможете туда попасть? **Наполеон Хилл**
- Каждый может мечтать о чем-нибудь, и большинство людей так и делают. Но лишь немногие знают, что только четкий план, подкрепленный горячим желанием, является единственным способом осуществления мечты. **Наполеон Хилл**
- Планы — это мечты знающих людей. **Э. Фейхтерсбебен**

Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио.

Обучающиеся должны уметь/владеть:

- оценить и уверенно назвать свои сильные качества как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др.;
- составить свой профессионально-психологический портрет в соответствии с правилами целевой направленности, полноты, конструктивности, позитивности;
- подготовить и провести презентацию своих позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства.

Основные понятия

Карта опыта— структурированное описание опыта, приобретенного при выполнении различных видов деятельности в процессе обучения, труда, досуга, включая описание приобретенных навыков, освоенного оборудования и т. п.

Личные и профессиональные ресурсы— личные и профессиональные качества человека, позволяющие ему добиваться высоких результатов в той или иной деятельности.

Ограничения в поиске работы— личные характеристики, обстоятельства жизни, другие причины, ограничивающие возможность поиска работы и трудоустройства.

Образ «Я»— относительно устойчивая, осознанная система представлений индивида о себе, на основе которой он строит свое взаимодействие с другими. Образ «Я» включает три компонента: когнитивный (представление о своих способностях, внешности, социальной значимости и т. д.); эмоционально-оценочный (самоуважение, самокритичность, себялюбие, самоуничижение и т. д.); поведенческий (стремление быть понятым, завоевать уважение, повысить свой статус, скрыть свои недостатки и др.). Образ «Я», определяет развитие личности и ее способность формировать жизненно важные цели деятельности и является основополагающим аспектом в профессиональном самоопределении личности.

Позитивный образ «Я»— преобладание положительных характеристик в системе представлений о себе.

Портфолио(от итал. portfolio — портфель, папка для документов) — набор материалов, демонстрирующих положительные качества, знания, компетенции, достижения, умение решать определенные задачи, выбирать стратегию и тактику профессионального поведения.

Преимущества человека как работника— личные и профессиональные ресурсы, отличающие человека как работника, позволяющие ему добиваться высоких профессиональных результатов.

Преимущества образования— сильные стороны, возможности, которые дает профессиональное образование для поиска работы, трудоустройства и построения профессиональной карьеры.

Преимущества молодого возраста— сильные стороны и возможности, связанные с возрастом соискателя: активность, энергичность, открытость новому, лучшее владение ИКТ-технологиями, перспективы роста и развития и др.

Профессионально-психологический портрет— системное описание человека как работника, его отличительных особенностей и преимуществ. Разделы портрета могут включать представление общих и профессиональных компетенций, личных качеств и преимуществ, образования, опыта работы, достижений и наград, мотивации, профессиональных ценностей и др.

Самооценка— то, как человек сам оценивает свои личные качества и возможности. Иногда о самооценке говорят как о процессе оценивания, но чаще под самооценкой имеют в виду результат оценивания, итоговое мнение или ощущение человека по поводу себя. О самооценке человека можно судить на основании того, что человек о себе думает и говорит («Я в этом разбираюсь», «Меня здесь знают и уважают», либо «Я здесь никто»), что человек по поводу себя чувствует (гордость либо желание провалиться сквозь землю) и как человек себя ведет, как он себя держит (уверенно, робко, достойно либо тушуясь). Самооценка бывает адекватной (высокой, средней, низкой) и неадекватной: заниженной или завышенной; плавающей или стабильной.

Самопознание— изучение личностью собственных психических и физических особенностей, осмысление самого себя. Оно начинается в детстве и продолжается всю жизнь. К наиболее распространенным способам самопознания относятся: самонаблюдение, самоанализ, сравнение себя с некоторой «меркой», моделирование собственной личности, осознание противоположностей в том или ином качестве или поведенческой характеристике. При высоком уровне эмоциональности и неприятия себя самопознание может превращаться в «самокопание», порождающее не объективное знание о себе, а разного рода комплексы, поэтому в самопознании, как и в других делах, важна мера.

Самопрезентация— это умение рассказать о себе нестандартно, кратко и емко, показать свои сильные стороны и оставить в памяти яркое и ясное впечатление о своей личности и возможностях.

Требования к специалисту— характеристики человека как работника, выдвигаемые как значимые для успешного решения профессиональных задач. В структуру требований входят такие характеристики, как опыт, профессиональные знания, личностные качества (мотивация, способности, эмоциональная устойчивость, ответственность и др.)

Практическое занятие по теме 4



Задание 4.1. Определяем свои сильные стороны и преимущества как специалиста

В течение нескольких минут напишите на карточках свои сильные качества и преимущества как работника. При желании вы можете обратиться к материалам и собственным спискам, подготовленным при изучении темы о конкурентоспособности выпускников. Обсудите содержание подготовленных вами карточек с партнером (другим обучающимся), которому вы доверяете. Задача партнера — помочь дополнить подготовленный перечень.



Задание 4.2. Расширяем свои сильные стороны и преимущества как специалиста

Просмотрите еще раз карточки с положительными качествами, подготовленные другими обучающимися, познакомьтесь с требованиями работодателей к выпускникам профессиональных учебных заведений (Приложение 4.1), перечнем преимуществ молодого возраста при поиске работы и трудоустройстве (Приложение 4.2), банком положительных конструктов и личных качеств, способностей и навыков, которые можно использовать при составлении профессионально-психологического портрета и подготовке презентационных документов (Приложение 4.3); дополните перечень своих сильных сторон и преимуществ как работника. Обсудите полученный перечень с партнером, которому вы доверяете.



Задание 4.3. Составляем свой профессионально-психологический портрет

Составьте собственный профессионально-психологический портрет, заполнив таблицу 4.1 «Мой профессионально-психологический портрет». Начните работу с заполнения средней колонки «Сильные стороны и преимущества». После этого заполните третью колонку «Область совершенствования, направления роста и развития». При необходимости воспользуйтесь «Памяткой по составлению профессионально-психологического портрета» или обратитесь за консультацией к преподавателю. Выполнение данного задания — еще один шаг к повышению вашей конкурентоспособности. Его результаты помогут расширить ваш план повышения своей конкурентоспособности и основные шаги создания своего бренда (см. тему 2).

Таблица 4.1

Мой профессионально-психологический портрет

Разделы профессионально-психологического портрета	Сильные стороны, преимущества	Область совершенствования, направления роста и развития
1	2	3
Образование		
Общие компетенции		
Профессиональные компетенции		
Опыт		
Мотивация, профессиональные цели и ценности		
Личные качества		
Достижения, награды		
Дополнительные преимущества		
Другие данные (по желанию)		



Задание 4.4. Разрабатываем структуру собственного Портфолио

Разработайте структуру собственного портфолио и начните наполнять его материалами.

Ознакомьтесь с перечнем правил, которые важно учесть при составлении портфолио:

– *«Правило личной активности».* Никто не сделает ваше портфолио за вас. Чем большую активность и заинтересованность вы проявляете, тем интереснее и полезнее будет портфолио лично для вас.

– *«Правило секретной дверцы».* Портфолио чем-то похоже на личный дневник. Какие-то материалы могут иметь доступ не для всех. В некоторых дневниках вклеивают карманчики, где хранится особо важная закрытая личная информация. Вы также можете решить, какие материалы будут иметь секретный характер.

– *«Система, система и еще раз система!».* Создайте свой рубрикатор информации и материалов, размещаемых в каждом из разделов портфолио. Полезная информация не должна быть свалкой, в которой трудно разобраться.

– *«Больше — не значит лучше!».* Старайтесь отбирать действительно необходимую информацию. Если вы сомневаетесь в полезности того или иного материала, разместите его в некотором резервном хранилище, а в само портфолио включите информационный указатель, который поможет найти нужный материал в нужное время. Это поможет избежать достаточно распространенной ситуации, когда при появлении потребности возникает воспоминание, что где-то я это видел, но где, не помню, а когда актуальность уходит — вот он, пожалуйста.

– *«Одна голова хорошо, а две — лучше!»* Не забывая о том, что вы создаете свое личное портфолио, постарайтесь взять на вооружение опыт других людей, своих друзей, других значимых для вас людей, литературных и киногероев.

– *«Не всегда надо изобретать велосипед!»* или *«Правило чужих шпшек».* Многие из вопросов, которые возникают перед вами, даже если они кажутся уникальными, уже решали другие люди. Постарайтесь изучить, какие вопросы оказались значимыми для сверстников. Что они делали для их разрешения, что делают в этом случае другие люди? Вы же не станете изобретать заново велосипед, а воспользуетесь уже имеющимся, если он потребуется. Поэтому можно воспользоваться способами, которые изобрело человечество для разрешения тех или иных проблем.

– *«Красота не в последнюю очередь!».* Постарайтесь оформить собственное портфолио так, чтобы было приятно обратиться к нему, как к хорошему другу, который хранит некоторые тайны и может дать хороший совет при необходимости.



Задание 4.5. Готовим текст само презентации

Подготовьте текст само презентации, ориентируясь на материалы подготовленного вами портрета конкурентоспособного человека (материалы темы 2) и вашего профессионально-психологического портрета: образование, компетенции, опыт, мотивация, профессиональные цели, личные качества, достижения. Обсудите подготовленный текст в парах, внесите необходимые дополнения и корректировки.



Задание 4.6. Проводим репетицию само презентации

Проведите репетицию само презентации, используя подготовленный вами текст перед зеркалом и в парах. Внесите необходимые корректировки и дополнения в подготов-

ленный текст. Отследите вашу интонацию, убедительность подачи, невербальные реакции и т. п.



Задание 4.7. Проводим само презентацию перед работодателем

Разбейтесь на три группы: «Работодатели», «Претенденты на работу», «Наблюдатели». «Претенденты на работу» представляют себя «Работодателям», используя подготовленные тексты само презентации и опираясь на опыт проведенной репетиции. «Работодатели» проводят оценку проведенной само презентации, используя предлагаемые ниже критерии. «Наблюдатели» следят за ходом само презентации и оценивают её убедительность и привлекательность.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4



Задание В.4.1. Рисуем свой профессионально-психологический портрет

Доработайте и откорректируйте собственный профессионально-психологический портрет. Используйте таблицу 4.1, с которой вы уже работали на занятии. Особое внимание обратите на раздел «Область совершенствования, направления роста и развития».



Задание В.4.2. Готовимся к само презентации

Доработайте текст само презентации, используя материалы занятия. Проведите ее самооценку и взаимное оценивание в парах по следующим параметрам: целевая направленность, лаконичность, четкость и понятность формулировок, убедительность.



Задание В.4.3. Составляем свое портфолио

Создайте свое портфолио. Наполните материалами разделы: «Мой портрет», «Достижения», «Коллектор», «Рабочие материалы» и при желании введите ваши собственные разделы в портфолио.

Тестовое задание по теме 4

Тестовое задание составлено на материалах темы 4 «Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет». Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментариев.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	6	а б в г
2	а б в г	7	а б в г
3	а б в г	8	а б в г
4	а б в г	9	а б в г
5	а б в г	10	а б в г

Комментарии _____

Тестовые вопросы

1. Профессиональная компетентность включает:

- а) профессиональные знания
- б) профессиональные навыки и умения

- в) спортивные достижения
- г) личные качества, позволяющие успешно решать профессиональные задачи

2. Общие компетенции выпускника по основной профессиональной образовательной программе включают:

- а) разносторонние интересы, стремление к познанию нового
- б) умение осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- в) умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
- г) понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса

3. Преимущества молодого возраста при поиске работы и трудоустройстве включают:

- а) энергичность, энтузиазм
- б) знание информационно-коммуникативных технологий
- в) большой профессиональный опыт
- г) желание реализовать себя, сделать карьеру

4. Формирование позитивного образа «Я» при поиске работы и трудоустройстве позволяет:

- а) провести успешную само презентацию
- б) лучше понять свои преимущества на рынке труда
- в) повысить свою привлекательность для работодателей
- г) критически отнестись к достигнутым успехам

5. В структуре профессионально-психологического портрета выделяют:

- а) профессиональный опыт
- б) общие и профессиональные компетенции
- в) сведения о семье
- г) образование

6. Для заполнения раздела «мои личные качества» профессионально-психологического портрета можно использовать:

- а) результаты самонаблюдения и самооценки
- б) мнения незнакомых людей
- в) результаты психологического тестирования
- г) экспертное мнение преподавателей

7. В структуру персонального портфолио рекомендуется включить следующие разделы:

- а) «портрет» в) «переписка с друзьями»
- б) «коллектор» г) «достижения»

8. В разделе портфолио «Достижения» целесообразно разместить:

- а) информацию о мировых спортивных рекордах за последний год
- б) сертификаты своего участия в студенческих конференциях
- в) дипломы, грамоты, полученные на конкурсах, соревнованиях и т.д.
- г) положительные отзывы и рекомендации преподавателей

9. Критерии хорошей само презентации при трудоустройстве:

- а) целевая направленность
- б) подробное описание автобиографических сведений
- в) четкость и понятность формулировок
- г) убедительность

10. Требования работодателей к выпускникам профессиональных учебных заведений включают:

- а) самостоятельность
- б) ответственность
- в) умение четко выполнять поставленные задачи
- г) широту общения со сверстниками

Приложения к теме 4

Приложение 4.1

Что ценят работодатели у выпускников профессиональных образовательных организаций

1. Профессиональная компетентность.
2. Высокий уровень практической подготовки.
3. Хорошие отзывы по итогам практики (стажировки) на предприятии.
4. Хорошие оценки в выписке к диплому.
5. Высокая мотивация, желание работать по полученной профессии (специальности).
6. Готовность к повышению квалификации по профессии (специальности) и высокий уровень обучаемости.
7. Высокий уровень производственной дисциплины.
8. Самостоятельность в работе, умение организовать собственную деятельность по достижению поставленных целей.
9. Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
10. Умение осуществлять поиск необходимой информации.
11. Ответственность за свою работу.

12. Умение использовать современные информационно-коммуникативные технологии для достижения целей профессиональной деятельности.
13. Умение общаться, производить благоприятное впечатление, способность заинтересовать собеседника, умение работать в команде.
14. Хорошая способность к социальной адаптации.
15. Здоровый образ жизни, здоровье (хорошая физическая форма). Приветствуются занятия в фитнес-центрах, тренажерных залах и пр.
16. Уверенность в себе, активность, готовность действовать.
17. Гибкость, креативность (способность к творчеству).
18. Умение водить машину и наличие водительских прав.
19. Знание иностранных языков.

Приложение 4.2

Преимущества молодого возраста при поиске работы и трудоустройстве

Высокая обучаемость

- Перспективность
- Гибкость в принятии решений
- Мобильность, способность легко осваивать новые методы, технологии
- Свежие знания
- Владение современными ИКТ-технологиями
- Интерес к новому (технике, методам, подходам)
- Знание новых технологий
- Готовность работать не нормировано
- Готовность много работать
- Здоровье, много сил и энергии
- Готовность получать меньшую по сравнению с опытными работниками зарплату
- Желание реализовать себя, сделать карьеру, энтузиазм

Приложение 4.3

Банк «положительных» характеристик для составления профессионально-психологического портрета и презентационных документов

Качества человека

Автономный	Оперативный	Терпимый
Внимательный	Оптимистичный	Точный, корректный (по времени)
Выносливый	Опытный	Трудолюбивый
Гибкий	Ориентированный:	Увлекающийся
Дипломатичный	– на высокие достижения	Умеющий:
Дисциплинированный	– на высокое качество работы	– анализировать
Доброжелательный	– на здоровый образ жизни	– доводить начатое до конца
Заботливый	– на работу в команде	– конструировать
Заинтересованный в работе	Ответственный	– поддержать других
Инициативный	Перспективный	– понимать других
	Позитивный	

Исполнительный Коммуникабельный Контактный Креативный Кропотливый Мобильный Наблюдательный Настойчивый Независимый Обладающий организаторскими способностями Образованный Обучаемый Общительный	Приветливый Работоспособный Разносторонний Рефлексивный Самоорганизованный Самостоятельный Сдержанный Способный к концентрации внимания Способный продуцировать новые идеи Старательный Творческий Терпеливый	– работать в команде – работать с большим объемом информации, с цифрами, абстрактными данными – управлять своими эмоциями – запоминать Целеустремленный Честный Четкий Эмпатичный Энергичный
---	--	--

Глаголы и слова-действия

Достиг Управлял Построил Способен Компетентен Общался Последователен Контролировал Координировал Создал Спроектировал Разработал Руководил Сэкономил Направлял Деятелен Устроил Установил Расширил Испытал Направлял Внедрил Усовершенствовал Инициировал Провел Контролировал Заведовал Организовывал Участвовал Положителен Обработывал Продуктивный Выгодный	Квалифицированный Ремонтировал Находчивый Продавал Специализировался Стабильный Успешный Осуществлял Обучал Многогранный Разнообразный Давал советы Организовывал мероприятия Проверял точность Делал цифровые вычисления Классифицированные Обучал людей Составлял числовые данные Строил здания Координировал мероприятия Общался с клиентами Консультировал людей Давал поручения Распределял информацию Составлял доклады Редактировал документацию	Работал с жалобами Инспектировал Работал с оборудованием Организовывал людей и работу Убеждал других Планировал повестку дня Готовил таблицы и диаграммы Программировал Занимался рекламой Занимался сохранением недвижимости Регистрировал данные Занимался сбором средств Ремонтировал устройства и механизмы Делал обзоры Вел собрания Занимался сбытом Обслуживал клиентов Устраивал показы Выступал публично Интерпретировал данные Руководил людьми Проводил собеседования Преподавал Вел учет Управлял людьми Был посредником Мотивировал людей
---	--	--

Навыки и умения

- Хорошо умею...
- Особенно хорошо умею...
- Умело выполняю...
- Имею опыт в...

- Особенно опытен в...
- Владею навыками ...

Я могу успешно справляться со следующими занятиями...

- содействовать самосовершенствованию и повышению квалификации;
- помогать людям выявлять их проблемы потребности и находить решения;
- оказывать влияние;
- привлекать талантливых людей или хороших руководителей;
- выступать публично перед большим или небольшим собранием;
- создавать эффективную рекламу и проводить рекламные кампании;
- организовывать и проводить учебные курсы;
- создавать обстановку, способствующую обучению;
- убеждать людей;
- влиять на тех, кто принимает решения;
- разрабатывать систематический подход к установке целей;
- создавать гармонические отношения и условия для эффективной деятельности;
- устанавливать приоритетные задачи в условиях противоречивых требований;
- распределять скудные финансовые средства;
- осуществлять проекты вовремя и в рамках бюджета;
- привлекать постоянных клиентов;
- справляться с разными задачами и обязанностями одновременно и эффективно;
- организовывать разных людей в функционирующую рабочую группу.

Тема 5. Подготовка презентационных документов и материалов

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессионального резюме, CV, мини-резюме, автобиографии, сопроводительного письма, поискового письма, рекомендации.

Обучающиеся должны уметь/владеть:

- владеть навыками подготовки Пакета презентационных документов;
- иметь свой Пакет документов.

Основные понятия

Автобиография— то, что пишу о себе, краткое изложение событий своей жизни.

Мини-резюме— предельно краткая информация о соискателе, содержащая 1–3 предложения, для размещения в СМИ (газете, бегущей строке и т. п.).

Презентационные документы— письменные документы соискателя, подготовленные им самим о себе; играют чрезвычайно важную роль в достижении успеха при поиске работы и трудоустройстве.

Поисковое письмо— деловое письмо соискателя работодателю с предложением своих услуг как специалиста и просьбой о личной встрече для собеседования.

Профессиональное резюме— краткое описание возможностей потенциального работника, где указывается его образование, личные данные, опыт работы, интересы и иная информация. Резюме составляется с целью само презентации на рынке труда.

Рекомендация— ходатайство, рекомендация данного специалиста в адрес работодателя от администрации профессионального учебного заведения, руководства компании, а также частного лица, которые являются экспертами-профессионалами или администраторами в данной области. Рекомендация оформляется в виде рекомендательного письма или отзыва.

CV(лат. *curriculum vitae*— «путь жизни», «послужной список») — общепринятое международное название резюме - описание профессионального пути человека. В российской практике наиболее употребительной является аббревиатура CV. Иногда можно встретить его обозначение как курикулум витэ.

Служба управления персоналом— кадровая служба предприятия; также можно встретить название эйчар-служба или HR-служба; название появилось по первым буквам HR(англ. — человеческие ресурсы),соответственно сотрудников также

могут называть HR-менеджерами или эйчар-менеджерами.

Соискатель — человек, ищущий работу; в литературе также можно встретить понятия «кандидат», «претендент» (подразумевается, наданное рабочее место), которые мы рассматриваем как синонимы.

Сопроводительное письмо— документ, сопровождающий и разъясняющий отдельные позиции собственно презентационных документов.

Практическое занятие по теме 5



Задание 5.1. Знакомимся с основными презентационными документами

Группа 1. Познакомьтесь со структурой, требованиями к подготовке и образцами презентационных документов: профессиональное резюме, CV и мини-резюме, используя выданные материалы, и затем представьте эти документы группе по схеме: назначение (ситуация использования), структура, требования к подготовке документа.

Группа 2. Познакомьтесь со структурой, требованиями к подготовке и образцами презентационного документа «Автобиография», используя выданные материалы, и затем представьте документы группе по схеме: назначение (ситуация использования), структура, требования к подготовке документа.



Задание 5.2. Знакомимся с сопутствующими презентационными документами

Группа 1. Познакомьтесь с назначением, структурой, требованиями к подготовке сопроводительного письма, используя выданные материалы, и затем представьте его группе по схеме: назначение (ситуация использования), структура, требования к подготовке документа.

Группа 2. Познакомьтесь с назначением, структурой, требованиями к подготовке поискового письма, используя выданные материалы, и затем представьте его группе по схеме: назначение (ситуация использования), структура, правила подготовки документа.

Группа 3. Познакомьтесь с назначением, структурой, требованиями по подготовке рекомендации, используя выданные материалы, и затем представьте документ группе по схеме: назначение (ситуация использования), структура, правила подготовки документа.



Задание 5.3. Готовим Пакет презентационных документов

Подготовьте и напечатайте Пакет презентационных документов для одного из участников мини-группы (по его желанию). Ориентировочное время выполнения задания 20–25 минут.



Задание 5.4. Осуществляем взаимонализ Пакета документов

Поделитесь на пары. Вам необходимо провести взаимно анализ Пакета презентационных документов. Сначала один из вас читает вслух свои документы. Задача другого человека из пары: прослушать (при необходимости прочитать) презентационные документы, провести их обсуждение по представленной схеме.

Схема обсуждения:

1. Задайте вопросы на понимание, уточнение.
2. Сообщите о своих впечатлениях от Пакета в целом. За счет чего оно возникает?
3. Оцените соответствие документов их назначению и требованиям к их подготовке.
4. Дайте предложения по доработке документов (что можно сделать, чтобы представленный в документах специалист выглядел более привлекательно?).
5. Выскажите замечания по оформлению документов.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 5



Задание В.5.1. Знакомимся с формами резюме на сайтах

1. Найдите 2–3 сайта по поиску работы.
2. Заполните предлагаемые формы резюме.
3. Проанализируйте, с какими трудностями вы столкнулись, заполняя резюме?
4. Запишите адреса сайтов, рубрики (разделы) резюме в свои тетради.



Задание В.5.2. Готовим Пакет своих презентационных документов

Подготовьте Пакет своих презентационных документов, включающий профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендацию, с учетом их целевого назначения, структуры, требований к их подготовке и оформлению.



Задание В.5.3. Дорабатываем Пакет своих презентационных документов

Доработайте Пакет своих презентационных документов с учетом замечаний и предложений преподавателя, других обучающихся. Отпечатайте Пакет и сдайте для итогового оценивания. При необходимости обратитесь на индивидуальную консультацию. Помните, что одним из обязательных условий получения зачета по данной дисциплине является наличие Пакета своих хорошо оформленных презентационных документов.

Тестовое задание по теме 5

Тестовое задание составлено на материалах темы 5 «Подготовка презентационных документов и материалов».

Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментариев.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	6	а б в г
2	а б в г	7	а б в г
3	а б в г	8	а б в г
4	а б в г	9	а б в г
5	а б в г	10	а б в г

Коммента-
рии _____

Тестовые вопросы

1. К презентационным документам в ситуации поиска работы относятся:

- а) профессиональное резюме
- б) паспорт
- в) автобиография
- г) сопроводительное письмо

2. Выделяют следующие типы резюме:

- а) хронологический
- б) повествовательный
- в) функциональный
- г) смешанный (комбинированный)

3. Про CV можно сказать, что это:

- а) международное название резюме
- б) детализированное описание жизненного пути кандидата
- в) документ об образовании
- г) послужной список

4. Кто может выступать в качестве рекомендателей для выпускников профессиональных образовательных организаций при поиске работы?

- а) преподаватели профессиональных образовательных организаций
- б) друзья, с которыми вместе обучаюсь
- в) руководитель практики на предприятии
- г) руководитель курсовой или дипломной работы

5. Про сопроводительное письмо можно сказать, что это:

- а) необходимое дополнение к резюме или другим презентационным документам
- б) документ, сопровождающий и разъясняющий отдельные позиции собственно презентационных документов
- в) документ строгой отчетности
- г) документ, имеющий цель — обратить внимание на резюме, вызвать заинтересованность потенциального работодателя

6. Какие информационные блоки в резюме считаются обязательными?

- а) опыт работы
- б) образование
- в) сведения о средней заработной плате
- г) цель в поиске работы

7. Что повышает привлекательность резюме?

- | | |
|--|--|
| а) красочное оформление с использованием множества шрифтов и стилей | в) конкретность (указание точных и конкретных целей) |
| б) энергичные глаголы, указывающие на активность соискателя: сделал, получил, освоил рабочее место | г) краткость |

8. Мини-резюме должно содержать:

- | | |
|---|---|
| а) название профессии или предлагаемые виды работ соискателя | в) имеющиеся профессиональные навыки |
| б) в какой сфере, группе предприятий или компаний он может работать | г) сведения о школьных оценках соискателя |

9. Можно сказать, что презентационные документы:

- | | |
|---|---|
| а) представляют письменную информацию о возможностях соискателя | в) составляются самим соискателем |
| б) содержат размышления о его личной и семейной жизни | г) играют чрезвычайно важную роль в достижении успеха при поиске работы и трудоустройстве |

10. Какие типичные ошибки допускаются при написании резюме?

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| а) обобщенный характер описания | в) слишком большой объем текста |
| б) краткость и структурированность | г) непоследовательность изложения |

Ориентировочная структура профессионального резюме

Резюме — это само характеристика специалиста, наиболее часто запрашиваемая сегодня работодателем для предварительного знакомства с соискателем. Резюме нужно не только работодателю. Оно необходимо также соискателю, так как позволяет «собраться с мыслями» и упорядочить представление о себе как специалисте, своих достоинствах, профессиональном опыте, целях и перспективах, что совершенно необходимо для достижения успеха.

Достаточно часто резюме — это первое впечатление о соискателе. Грамотно составленное и оформленное резюме демонстрирует его профессиональную компетентность и уверенность в своих силах. В центре любого хорошего резюме должна быть демонстрация собственных успехов и достижений.

Профессиональное резюме — это структурированная характеристика работника. Но единых, общепринятых требований к его структуре нет. В литературе и на сайтах по поиску работы можно встретить различные формы резюме. Авторами была предпринята определенная работа по анализу и выбору формы и структуры резюме. Мы рекомендуем следующую структуру резюме, включающую наиболее типичные блоки информации, которые обычно запрашивают работодатели:

1. Заголовок
2. Основные личные данные или персональная информация
3. Цель в поиске работы
4. Образование
5. Опыт работы
6. Дополнительная информация
7. Личные качества
8. Рекомендации

Преподавателю следует обратить внимание обучающихся на то, что на практике они могут встретиться и с другими вариантами резюме, но проработка предложенных типичных блоков информации позволит без труда их заполнить.

Ниже даны некоторые рекомендации по составлению разделов резюме.

1. Заголовок

Чаще это ФИО, пишется крупным шрифтом посередине листа.

2. Основные личные данные или персональная информация

Этот раздел должен содержать дату и место рождения, семейное положение, контактную информацию (домашний и мобильный телефоны, адрес электронной почты).

Если семейное положение обучающегося является «неблагоприятным» в плане трудоустройства, например, одинокая женщина с маленьким ребенком, то лучше вообще не писать о семейном положении.

Резюме отличается от автобиографии именно тем, что в нем нет требования к предоставлению информации о личной жизни и родственниках, поскольку это информация, которая не относится к собственно профессиональным качествам и характеристикам.

3. *Цель в поиске работы:* что соискатель хочет делать, на что претендует, на какие условия рассчитывает. В компании может быть открыто несколько вакансий, поэтому можно указать 1–2 смежные должности, на которые может претендовать работник. Поскольку цель резюме — добиться приглашения на собеседование, поэтому не нужно вдаваться в детали и частности, формулировки должны быть краткими и ясными. Для более детального рассказа о преимуществах существует собеседование.

4. *Образование*

Для студентов и молодых специалистов советуем помещать этот пункт сразу после цели резюме, так как опыт работы, если и есть, то обычно небольшой. Помимо информации о профессиональном образовании, здесь следует подчеркнуть те дисциплины, которые соответствуют заявленной цели резюме; отметить участие в исследовательских или каких-либо других работах, связанных с учебой; темы и методы, освоенные в ходе подготовки курсовых и дипломных проектов; награды, поощрения, полученные во время учебы. Также необходимо указать информацию об обучении на различных курсах профессиональной направленности, которые могут иметь отношение к запрашиваемой должности (пользователей компьютера, курсы вождения, оказания первой медицинской помощи и пр.)

5. *Опыт работы*

Необходимо акцентировать внимание работодателя на том опыте, который соответствует заявленной цели. Важно показать успехи и достижения соискателя, а также то, что претендент умеет работать и добиваться результатов. Поскольку у обучающихся обычно недостаточно опыта работы по специальности, необходимо включить в резюме весь опыт работы, в т.ч. полученный во время обучения и практики:

- производственную практику на старших курсах;
- летнюю работу;
- помощь преподавателям;
- частную предпринимательскую деятельность;
- временную работу в проектах;
- неоплачиваемую работу (возможно, участие в организации конференций, работу в общественных или благотворительных организациях).

6. *Дополнительная информация*

Здесь указывают только ту информацию, которая показывает в выгодном свете соискателя и может иметь отношение к соответствующей должности: личные качества, знание компьютерных программ и технические навыки, деловые связи, владение иностранными языками, водительские права, наличие автомобиля, готовность к командировкам и ненормированному рабочему дню, факты, свидетельствующие о хорошем здоровье (в т.ч. посещение секции, тренажерного зала и пр.).

Может включать:

- сведения об общественной деятельности;
- участие в работе профессиональных объединений;
- упоминание о хобби (только если оно имеет отношение к работе или если его можно считать достаточно серьезным личным достижением);

- сообщение о военной службе;
- указание о готовности к разъездам, смене места жительства;
- указание о готовности к работе с ненормированным рабочим днем;
- информация о возможности представить рекомендации (например, «Рекомендации могут быть представлены по требованию»);
- наличие водительских прав;

В ряде случаев можно дополнительно ввести еще два раздела.

7. Личные качества

Раздел стоит добавить, если занимаемая должность требует определенных личных качеств, которые являются профессиональными (например, для секретаря руководителя, помимо технических навыков работы с оргтехникой и документами, очень важными являются доброжелательность, стрессоустойчивость, умение устанавливать контакты с людьми разного возраста, профессий, социальных групп, находящихся в любом состоянии, умение быть услужливой и пр.). Описывая личные качества, необходимо указывать только те, которые адекватны должности (профессии), указанной в цели резюме.

8. Рекомендации

Пункт важный, так как недостаток опыта может быть компенсирован мнениями профессионалов. Данный раздел стоит вводить отдельно, когда у обучающихся есть конкретные рекомендатели или письменные рекомендации, отзывы. Это могут быть рекомендации преподавателей (если обучающийся на хорошем счету в своем образовательном учреждении), руководителя курсовой или дипломной работы, руководителя практики на предприятии.

В этом случае необходимо указать ФИО, должность, научные звания рекомендателя и координаты для связи с ним. При этом следует предупредить заранее рекомендателя о возможном звонке от работодателя.

P.S. Последнее время появилась новая тенденция создавать резюме в виде инфографики. Чтобы посмотреть образцы и создать такое резюме, можно выйти на специальные сайты-конструкторы. Пример такого сайта: <http://sito.egraduate.ru/newssito/2014/1/resume-infographics>

Приложение 5.2

Типы профессионального резюме

Традиционно принято выделять три типа резюме: хронологическое, функциональное и смешанное (комбинированное).

Хронологический тип — в основу составления положен принцип хронологии. При этом сведения могут быть представлены как в прямом, так и в обратном хронологическом порядке. Причем последний тип становится все более распространенным на российском рынке труда. Молодежи целесообразнее ориентироваться на хронологическое резюме, этот формат достаточно прост для составления, и его лучше писать молодым людям, не имеющим значительного профессионального опыта. В действительности этот формат выбирает большинство людей на российском рынке труда из-за его простоты и привычности для восприятия.

Функциональный тип — в нем основной акцент сделан на навыки и профессиональные качества специалиста. Этот тип резюме целесообразно использовать при большом опыте работы, при пробелах в стаже, при частой смене места работы, а опыт по заяв-

ленной вакансии имеется хороший. В таком резюме будут другие информационные блоки, нежели в хронологическом. Как правило, кандидат должен сформулировать их сам, в зависимости оттого, на что он хочет обратить большее внимание работодателя. Например, «Опыт исследовательской работы», «Квалификация в области финансов», «Компьютерные языки», «Повышение квалификации» и пр.

Смешанный (комбинированный) тип — в нем заключено сочетание двух описанных выше форматов, поэтому его иногда называют функционально-хронологическим. Этот формат наиболее удобен для работодателя, так как в нем в обратном хронологическом порядке указывается опыт работы с подробным описанием выполняемых функций. Подчеркнем, что не может быть универсального резюме на все случаи жизни. Для разных вакансий следует создавать новые варианты резюме, так как слишком обобщенная либо расплывчатая информация обычно отсеивается.

Основными требованиями к подготовке резюме являются:

- привлекательность;
- краткость; весь объем информации должен быть размещен на одной странице (формат А4), но она не должна быть перегружена;
- конкретность (для каждой вакансии – свое резюме);
- соответствие всей изложенной в резюме информации заявленной цели резюме;
- четкость и структурированность;
- главная цель резюме — демонстрация успехов и достижений соискателя;
- грамотное оформление.

Приложение 5.3

Примеры резюме

Пример резюме выпускника без опыта работы

Иванов Иван Иванович*

E-mail: ...

Дата рождения: 04.05.93

Тел. (моб.): ... Д. адрес: ...

Цель: ищу работу в сфере машиностроения, радиоэлектронной промышленности в качестве электромонтажника, регулировщика РЭА и приборов.

Имею 4 разряд регулировщика РЭА и приборов, среднее образование.

* Здесь и далее все приводимые имена, адреса и названия организаций — вымышленные и не затрагивают персональных данных конкретных людей.

Образование

2010 г. Окончил Ярославский техникум радиоэлектроники и телекоммуникаций по специальности «Техническое обслуживание и ремонт радиоэлектронной техники», присвоена квалификация «техник».

Профессиональный опыт

2009–2010 г.г. Проходил различные виды производственной практики на Ярославском электро возо ремонтном заводе, филиале ОАО «РЖД».

Приобрел опыт настройки, ремонта РЭА и комплексов, участвовал в работах по внедрению технических проектов, работе с технической документацией, монтажных работах.

Имею опыт работы в производственной бригаде.

Дополнительная информация и ключевые навыки

Могу производить настройку и ремонт всего спектра радио электронной аппаратуры. Имею большой интерес к техническим видам работ, в т. ч. к установке, наладке и ремонту различного оборудования, компьютерной технике.

Занимаюсь спортом (играю в футбол).

Рекомендации

Имею рекомендации от начальника участка (название участка) П. П. Петрова, где проходил производственную практику.

Пример резюме выпускника с опытом работы

Петров Сергей Иванович

E-mail: ...

Дата рождения: 04.05.93

Тел. (моб.): ...

Д. адрес: ...

Цель: ищу работу по специальности в должности менеджера в сфере торговли.

Имею трехлетний опыт работы: в качестве продавца–консультанта и торгового представителя. Минимальная оплата труда — от 20000 рублей.

Образование

2009 г. Окончил Ярославский региональный торговый колледж по специальности «коммерция», присвоена квалификация «менеджер по продажам».

Профессиональный опыт

07.2010–01.2013. ООО «Русский градус». Торговый представитель.

Должностные обязанности: поддержание товарного ассортимента в магазинах на вверенной территории, работа с существующей базой и создание новой, мониторинг конкурентов, мерчендайзинг.

08.2009–06.2010. ООО Торговая компания «Евростиль». Продавец–консультант.

Должностные обязанности: поддержание и формирование ассортимента строительных материалов, выписка материалов со склада, консультирование клиентов по всему ассортименту стройматериалов, оформление заявок.

Дополнительная информация

Опыт прямых продаж и работы с людьми.

Высокая работоспособность, настойчивость в достижении цели, честность.

Креативное мышление, целеустремленность, мобильность, стремление к обучению, к личностному и профессиональному росту.

Грамотная речь, коммуникабельность, активная жизненная позиция.

Готовность к командировкам: да.

Дополнительные навыки

Знание программ: Windows, MS Office. Работа с Internet. Умение работать с электронной почтой, с офисной техникой.

Приложение 5.4

Памятка для обучающихся по подготовке профессионального резюме

- Прежде всего, сформулируйте, какие цели вы преследуете, претендуя на определенную работу, должность и т. д. Постарайтесь дать понять, что выне стремитесь получать больше, а работать меньше. Укажите, по какой причине вы интересуетесь этой работой. Поясните, почему, по вашему мнению, именно вы подходите для нее.

- При составлении резюме определите, какое впечатление о себе вы хотите создать, это поможет расставить нужные акценты. Отвечая на данный вопрос, вспомните следующую информацию:

- что ценят руководители в выпускниках;
- требования к должности (профессии), на которую вы претендуете;
- какие из требуемых качеств являются действительно сильными для вас, т. е. выделите то, что вы действительно можете предложить в данной ситуации.

Ведь резюме — это рыночный способ само презентации. А рынок, как известно, «место встречи спроса и предложения».

- Помните, что на просмотр резюме должно затрачиваться не более 2 минут. Поэтому следует информацию тщательно подобрать, сгруппировать и хорошо структурировать на одной странице, выделив шрифтом или подчеркиванием наиболее важные места. Если вам удалось составить резюме, которое привлекло внимание при первом прочтении, значит, оно сработало.

- Краткое резюме будет более убедительным и адресным, если вы осознаете собственный опыт работы и свои достоинства. Резюме — это не роман, но для того, чтобы выбрать лаконичные аргументы из корзинки вашего опыта и достоинств, необходимо навести там порядок. Как часто бывает, что уже после окончания важного события начинаешь вспоминать нужные обоснования. Подготовка качественного резюме требует значительного времени для обдумывания и обоснования каждой позиции.

- Заранее побеспокойтесь о рекомендателях, которые могут дать хороший отзыв о вас. Попросите людей авторитетных, прежде всего в глазах работодателей, выступить вашими рекомендателями. Добившись согласия, укажите их адреса и телефоны в резюме. Это облегчит работодателю контакт с ними (см. примеры профессионального резюме в Приложении 5.3).

- Исключите незначимую информацию. Если в объявлении о вакансии было особое требования, не присоединяйте к резюме рекомендательные письма, копию вкладыша диплома или сертификатов.

- Обратите внимание на факторы, повышающие привлекательность резюме:
 - использование энергичных глаголов, указывающих на вашу активность :сделал, получил, освоил рабочее место..., оказывал помощь, участвовал в ...; позитивные формулировки (см. Приложения 4.4, 4.5);
 - конкретность (указание точных и конкретных целей);
 - избирательность (соответствие представленной информации целям резюме);
 - честность (включение в резюме правдивой информации при правильно расставленных акцентах);
 - краткость.

Профессиональное резюме при направлении в организацию следует дополнить сопроводительным письмом, где должна быть указана причина его отправки (см. материалы по подготовке сопроводительного письма, Приложение 5.10).

CV (курикулум витэ)

CV — (от лат. curriculum vitae — «путь жизни», «послужной список») — общепринятое международное название резюме, подробное детализированное описание профессионального пути человека. В российской практике наиболее употребительной является аббревиатура CV. Иногда можно встретить обозначение этого документа так, как оно звучит по латыни курикулум витэ.

Чем отличается профессиональное резюме от CV? Большинство российских руководителей по поиску работы не делают между ними различия, однако, просматривая вакансии в Интернете или изданиях, посвященных поиску работы, можно встретить требование представить именно CV как подробное профессиональное жизнеописание, а не резюме, или наоборот. Чаще CV запрашивают, если кандидат претендует на руководящую должность. Объем CV может достигать двух-трех страниц. В этом случае под резюме следует понимать короткий вариант CV, включающий только основные данные, размером не более одного листка формата А4. Последнее для резюме принципиально, не случайно оно так и называется — резюме, то есть краткое обобщение, суммирование профессионального пути и опыта.

Работодатели на российском рынке труда запрашивают CV намного реже, чем другие презентационные документы. Обычно CV просят представить, когда речь идет о серьезной должности, предусматривающей значительную ответственность (юридическую, материальную, финансовую и пр.), либо когда хотят проверить осведомленность соискателей о новинках современного российского рынка труда.

Поскольку в практике работы от выпускников профессионального учебного заведения редко требуют представить CV, в Пакет презентационных документов выпускника CV не входит.

Поэтому здесь дается общее представление об этой форме презентационного документа. Фактически CV приближается к принятой в России форме автобиографии. Следует подчеркнуть, что в международной практике зарубежные работодатели запрашивают CV достаточно часто, называя его курикулум витэ.

Если работодателем CV все-таки будет запрошено, следует поинтересоваться, существует ли в организации шаблон CV или его можно представить в свободной форме. В последнем случае стандартное резюме можно дополнить разделами автобиографии, отсутствующими в резюме.

Приложение 5.6

Мини-резюме

Последние годы становится нормальной традицией размещение частных объявлений о поиске работы в средствах массовой информации, как правило, в изданиях, посвященных поиску работы (газетах и журналах), на сайтах, реже — на телевидении.

Мини-резюме — это предельно краткая информация о соискателе, содержащая 1–3 предложения, для размещения в газете или на телевидении (бегущая строка).

В нем должны быть указаны:

– профессия или предлагаемые виды работ или профессиональные навыки (что предлагает соискатель), например *«Владею навыками ведения деловых переговоров по телефону, могу вести делопроизводство, офисную работу, умею работать с текстовым редактором WORD»;*

– *в какой сфере, группе предприятий или компаний может (хочет) работать соискатель;*

– *преимущества, выгодно выделяющие соискателя (например, «профессионал с трехлетним опытом работы», «имею категории В, С и Д», «опыт стажировки за границей в компании _____» и пр.).*

Не следует указывать и тем более начинать мини-резюме с половой принадлежности, возраста, описывать внешние данные (если только это не является неотъемлемой частью профессионального имиджа, например должность диктора на телевидении).

Примером неграмотно составленного мини-резюме может быть следующее: «Молодая девушка привлекательной внешности ищет работу в компании, офисе». Поскольку не указываются профессиональные характеристики, не очень понятно, какого типа работу ищет этот соискатель. Соответственно, в ответ на такое резюме предложения могут быть разные, в том числе недвусмысленные (например, оказание интимных услуг).

Примеры удачных мини-резюме

Мини-резюме № 1

Частным фирмам для работы в офисе предлагаю услуги конторского служащего. Владею навыками ведения деловых переговоров по телефону, могу вести делопроизводство и выполнять другую конторскую работу, умею работать с текстовым редактором WORD.

Мини-резюме № 2

Водитель, профессионал с трехлетним опытом работы, категории В и С, ищет работу на большегрузном автомобиле в транспортном агентстве, обеспечивающем перевозку грузов по территории России.

Приложение 5.7

Ориентировочная структура и рекомендации по подготовке автобиографии

Автобиография — то, что пишу о себе (греч. autos — сам + bios — жизнь + grapho — пишу) — достаточно полное изложение событий своей жизни. В процессе поиска работы автобиография используется как самостоятельный документ в тех случаях, когда ее запрашивает работодатель. Кроме того, так как она содержит достаточно развернутую информацию о профессиональной и личной жизни человека, она может быть использована:

– как основа для подготовки поискового письма;

- в качестве источника информации для составления анкет по требованию работодателя;
- как источник информации при телефонных звонках работодателям, подготовке к собеседованию;
- как источник информации о достижениях и личных результатах для формирования у ее автора более позитивного отношения к себе.

Специфической особенностью автобиографии является то, что в ней человек в хронологическом порядке описывает свою жизнь. Но при использовании ее в качестве презентационного документа описывается не просто хронология событий жизни, а делаются акценты на моментах, связанных с профессиональной деятельностью. Также только в автобиографии указываются сведения о ближайших родственниках.

Типового шаблона для подготовки автобиографии не существует. Она составляется в произвольной описательной форме в соответствии с назначением ее использования. Однако некоторые позиции в автобиографии должны быть отражены.

- название документа (автобиография);
- ФИО автора;
- личные сведения (число, месяц и год рождения; домашний адрес и телефон; семейное положение);
- образование (какие учебные заведения окончил и когда);
- специальность по образованию;
- опыт работы (какого рода работой или работами приходилось заниматься, в каких организациях, на каких должностях и в течение какого времени);
- личные достижения и результаты;
- награды, отличия, поощрения, рекомендации;
- сведения о ближайших родственниках (жена/муж, дети, мать, отец, брат, сестра — год рождения, образование, место работы, должность, место жительства);
- дополнительная информация (увлечения, участие в общественной жизни, спорт);
- личная подпись;
- дата.

При написании автобиографии используется лексика, принятая в сфере делового общения. В отличие от большинства официальных документов, автобиография пишется в действительном залоге от первого лица: «я перешла на другую работу», «я заняла первое место на конкурсе профессионального мастерства» и пр.

Важно подчеркнуть, что автобиография — не просто изложение фактов, она дает представление о человеке и его жизненном пути, успехах и достижениях, ценностях, общественной деятельности, активности.

Основными требованиями к подготовке автобиографии являются:

- достаточно полное описание профессиональной и личной жизни человека (объем до 2–3 страниц);
- отсутствие четкой структуры (описание в свободной форме);
- написание в действительном залоге (от первого лица);
- представление целостного «портрета», образа человека.

Приложение 5.8

Пример автобиографии

Автобиография

Я, Елена Ивановна Иванова (девичья фамилия Петрова), родилась 22 февраля 1988 года в п. Брейтово Ярославской области.

В 2005 году окончила среднюю школу в п. Брейтово (аттестат №...).

Во время обучения в школе оказывала социальную помощь пожилым людям, помогала отстающим ученикам в учебной деятельности. Активно занималась спортом, участвовала в спортивных соревнованиях и неоднократно награждалась грамотами и почетными призами. Приобрела навыки общения с людьми разных возрастов, проходя обучение в школе «Лидер».

С 2006 по 2010 годы обучалась в Ярославском индустриально-педагогическом колледже по специальности «преподавание в начальных классах» (диплом №...). В ходе обучения освоила курсы общей и возрастной педагогики, педагогической психологии, общих дисциплин, методики преподавания в начальных классах. Во время обучения в колледже занималась изучением методов работы современных школ на примере учителя-новатора В. Ф. Шаталова. В результате получила более широкий спектр знаний, умений и навыков.

Имею опыт работы на должности «учитель начальных классов» в сельской школе. В течение практики самостоятельно вела уроки русского языка и математики, планировала учебную деятельность, подбирала методику и литературу при подготовке к урокам, использовала различные формы уроков, приемы преподавания учебного материала. Приобрела навыки оформления школьной документации (дневников, журналов и пр.). Самостоятельно разрабатывала методики проведения внеклассных мероприятий. Освоила основы организации разнообразной игровой и интеллектуальной деятельности для учащихся (КВН, вечера, игры, путешествия и т. д.).

Во время учебы в колледже окончила курсы и получила теоретические знания и практические навыки по специальности «секретарь-референт» (50 ч.), «массажист» (50 ч.).

Я обладаю определенными знаниями по медицине, могу оказать первую медицинскую помощь, проводить курсы лечебного массажа.

Замужем. Имею сына.

Муж — Иванов Иван Николаевич, родился 20 февраля 1986 года в г. Ярославле. Образование — высшее, экономист. В настоящее время работает на ОАО Радиозавод менеджером.

Сын — Сергей Иванович, родился 10 апреля 2011 года в г. Ярославле.

Я и моя семья проживаем по адресу: г. Ярославль, ул. ..., д. ..., кв. ...

Мои родители:

Отец — Петров Иван Сергеевич, родился 1 марта 1950 года в п. Брейтово, умер 30 июня 2012 года.

Мать — Петрова (девичья фамилия Смирнова) Ирина Андреевна, родилась 12 сентября 1956 года в п. Брейтово, пенсионерка, проживает в п. Брейтово.

Я и мои ближайшие родственники судимы не были. Родственников за границей СНГ не имею. Я и мои ближайшие родственники за границей СНГ не были.

*/Подпись/ Е. И. Иванова
10 июля 2012*

Ориентировочная структура и рекомендации по подготовке сопроводительного письма

Сопроводительное письмо — это необходимое дополнение к резюме или другим презентационным документам, особенно если их отправляю электронной почтой или по почте.

Сопроводительное письмо — документ, сопровождающий и разъясняющий отдельные позиции собственно презентационных документов.

Цель сопроводительного письма: обратить внимание на резюме, вызвать заинтересованность потенциального работодателя.

При составлении послания нужно учитывать, что оно должно быть коротким, но информации в него следует включить много, а его формат допускает мало отклонений от общепринятой практики официальной переписки.

Рекомендации по подготовке сопроводительного письма даны ниже.

Как правило, сопроводительное письмо имеет следующую структуру.

1. Адрес и приветствие

В самом начале письма (в правом верхнем углу) укажите обратный адрес и дату. При составлении документа следует учитывать, что послание к конкретному лицу обратит на себя больше внимания, чем письмо, направленное «на деревню дедушке». По возможности желательно адресовать письмо конкретному человеку. Персонализированное обращение (например, «Уважаемая Светлана Сергеевна!») обратит на себя большее внимание, чем письмо, направленное «Директору по персоналу» или начинающееся со слов «Уважаемые господа!». Имя человека, отвечающего за подбор персонала, можно узнать на сайте компании или у секретаря. Недопустимо отправить письмо без адресата или написать «всем, кто получит это послание» или «каждому, кто этим занимается». В этом случае чаще всего ответа не будет.

Очень важно правильно написать имя работодателя и название компании, о чем многие соискатели забывают. Такие ошибки являются более распространенными, чем может показаться, и иногда представители кадровых служб и руководители крайне негативно реагируют на подобные промахи.

2. Основной текст

Тот, кому адресовано ваше письмо, безусловно, человек очень занятой, поэтому необходимо писать как можно лаконичнее.

Основной текст письма, как правило, состоит из трех абзацев и определяет ваши возможности и предшествующие результаты, подтверждающие вашу полезность на искомой должности. Хорошее письмо должно создать впечатление, что вы идеально подходите на данную вакансию. Вместе с тем, письмо не должно быть перегружено, так как оно лишь сопровождает резюме или автобиографию.

– Вводный абзац

Необходимо объяснить работодателю цель своего обращения: например: «Прошу Вас рассмотреть мою кандидатуру для работы в Вашей компании в сфере маркетинга».

Начать письмо эффективнее всего с объяснения того, почему соискатель обращается именно к данному лицу: возможно, это будет напоминание о предшествующей встрече, предварительном телефонном разговоре или некая информация, заставившая написать письмо.

Желательно вставить несколько позитивных слов о компании и адресате. Включить какую-то информацию, показывающую ваше знание компании или сектора, в котором она работает: «Я проходил полу годовую стажировку в компании N и хорошо знаком с рынком в данной сфере» или «Я слышала много хороших отзывов о качестве услуг, оказываемых Вашей компанией» и т. п.

Можно дать краткую информацию о себе: например, «В данный момент я заканчиваю 4-й курс Ярославского училища культуры и не получу диплом менеджера социально-культурной деятельности».

– Второй абзац

Здесь обычно рассказывается о возможностях соискателя: как его опыт, навыки, образование, описанные в резюме, могут быть полезны в компании потенциального работодателя. Чем конкретнее это будет, тем лучше. Фразы «знание железа», «аналитический склад ума», «творческие способности» ничего не говорят о пользе, которую работник может принести организации.

Следует указать причину, по которой необходимо рассмотреть кандидатуру автора письма. Например, можно написать: «Спецкурс по статистике, пройденный мной в колледже, поможет мне анализировать тенденции Вашего сегмента рынка и участвовать в разработке маркетинговой стратегии», тем самым будет названа причина, из-за которой его стоит нанять.

Если соискатель пока не обладает достаточным опытом работы по специальности, важно подчеркнуть, какие личные качества и знания позволят добиться успеха на этом поприще. Однако не стоит разворачивать роман-эпопею (достаточно двух-трех предложений).

– Заключительный абзац

В конце письма необходимо договориться о встрече: где, когда и каким образом можно найти автора письма. Укажите также, что вы перезвоните через несколько дней, если с вами не свяжутся раньше. Можно просто написать: «Надеюсь на ответ с вашей стороны». И обязательно поблагодарить адресата за потраченное время.

Завершается письмо устойчивой формулой уважения, например, «С уважением, Иван Иванов».

Адрес и контактные данные:

/Подпись/, дата

Приложение 5.10

Пример сопроводительного письма

*150000, г. Ярославль, пр. Октября, 75
ОАО Ярославский моторный завод,
директору по персоналу И. И. Иванову*

Уважаемый Иван Иванович!

Прошу рассмотреть мою кандидатуру на должность техника по монтажу и технической эксплуатации промышленного оборудования, о наличии которой я узнал в службе управления персоналом Вашего предприятия.

В 2013 году я окончил Ярославский автомеханический техникум по специальности «монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования».

В период обучения в течение двух месяцев я проходил практику на Вашем предприятии, ознакомился с особенностями его работы, последними наработками в области эксплуатации и автоматизации промышленного оборудования.

Мне очень понравилось Ваше предприятие, и я хочу работать на таком современном технически оснащенном предприятии как Ваше. Буду рад получить приглашение на собеседование в любое удобное для Вас время, чтобы обосновать свои возможности приносить организации пользу благодаря моим знаниям и навыкам, целеустремленности, трудолюбию и высокой заинтересованности в работе. Более подробная информация об мне дана в резюме, которое приложено к этому письму.

Выражаю благодарность Вам за время, потраченное на прочтение моего письма. Надеюсь на скорую встречу.

Надеюсь на долговременное и плодотворное сотрудничество.

С уважением Н. Н. Сергеев

Адрес и контактные данные:

/Подпись/, дата

Приложение 5.11

Поисковое письмо

Поисковое письмо — деловое письмо соискателя работодателю с предложением своих услуг как специалиста и просьбой о личной встрече для собеседования. В отличие от сопроводительного, автор не знает о наличии вакансий и рассылает его «наудачу».

Рассылка поисковых писем — один из действенных способов поиска работы, так как позволяет охватить сразу большое число потенциальных работодателей. Но если письма не персонифицированы (т. е. написаны не персонально для данного работодателя) — их эффективность существенно снижается.

Цель письма — заинтересовать работодателя настолько, чтобы он захотел пригласить автора на собеседование. Письмо представляет работодателю специалиста и должно производить хорошее впечатление.

Оформляется письмо как обычное деловое письмо.

Поисковое письмо, в отличие от сопроводительного, не имеет четкой структуры, хотя, как и любое деловое письмо, должно соответствовать правилам деловой переписки.

1. Адрес и приветствие

В правом верхнем углу листа формата А4 указывается должность, фамилия, инициалы работодателя. Ниже, посередине строки, личное обращение к работодателю, например «Уважаемая Ирина Ивановна!».

2. Основной текст

Может содержать несколько абзацев.

Если сопроводительное письмо отправляется после контакта с работодателем (по телефону, после встречи) и в нем дается ссылка на этот контакт, то в поисковом письме этот абзац должен быть более развернутым (обычно координаты работодателя берут из какой-либо базы данных: телефонные справочники, справочники предприятий, службы занятости и т.п., подробнее об этом см. в теме б). Должно быть очень продуманным объяснение, почему автор обращается именно к данному работодателю. Соответственно, подготовка такого письма требует времени и предварительного сбора информации об организации (компании) в СМИ, у знакомых, на сайте организации.

Также, как и в сопроводительном письме, желательно вставить несколько позитивных слов о компании и (или) адресате.

В основной части излагается аргументация в пользу соискателя. Желательно дать понять — что именно он — наилучший кандидат для работы в организации. Для этого важно узнать о деятельности организации и сформулировать в письме, что именно автор письма мог бы здесь делать (какие функции, на какой должности (должностях), какими компетенциями он для этого обладает, какую пользу может принести организации. Важно также показать свою большую заинтересованность работать именно в этой организации на длительную перспективу. В целом текст письма должен быть ярким, эмоционально позитивным, вызывающим желание встретиться с автором письма.

Заключительный абзац письма направлен на то, чтобы установить дальнейшие контакты, побудить работодателя пригласить на собеседование. Завершается письмо устойчивой формулой уважения.

Ниже в правом углу указывается адрес соискателя, телефон, e-mail и дата.

К поисковому письму чаще всего прилагается резюме, поэтому не стоит его пересказывать в письме. Если одна мысль повторяется в обоих документах, необходимо изложить ее с помощью других слов и фраз.

Общий объем письма — не более 1 стр. формата А4.

Приложение 5.12

Пример поискового письма

*150000, г. Ярославль, пр. Октября, ХХХ,
салон красоты «Олеандр»
Т. И. Ивановой*

Уважаемая Татьяна Ивановна!

В газете «Северный край» я с интересом прочитала статью о планируемом расширении Вашего салона красоты.

В 2013 году я окончила техникум бытового сервиса по специальности «парикмахерское искусство» с присвоением квалификации технолог». В период обучения освоила все предметы профессионального цикла на высоком уровне (имела оценки «хорошо» и «отлично»), производственную практику проходила в нескольких парикмахерских города и имела хорошие отзывы о своей работе. Принимала участие в областном конкурсе профессионального мастерства и стала его лауреатом.

Всегда в курсе и с интересом знакомлюсь с последними тенденциями и опытом работы в сфере парикмахерского искусства. Более подробно сведения о моих профессиональных компетенциях изложены в резюме, которое прилагается к письму.

Полагаю, что мои знания, опыт, а главное – высокая заинтересованность в профессии смогут принести пользу Вашему (и надеюсь, что скоро смогу сказать, нашему) салону красоты.

Буду признательна, если мое предложение заинтересует Вас, и мы сможем обсудить его более детально.

Выражаю благодарность за время, потраченное на прочтение моего письма. Надеюсь на встречу с Вами и дальнейшее сотрудничество.

С уважением, Т.Н. Сергеева

Адрес и контактные данные:

/Подпись/, дата

Приложение 5.13

Рекомендация

Данный вид презентационных документов не является обязательным, но при приеме на работу молодых специалистов, выпускников профессиональных образовательных организаций, создает дополнительные шансы на их трудоустройство, так как фактически содержит некое заверение в их профессионализме, подписанное экспертом-профессионалом или администратором в данной области.

Рекомендация — это ходатайство, данного специалиста в адрес работодателя от администрации профессиональной образовательной организации, руководства компании, а также частного лица, которые являются экспертами в данной профессиональной сфере. Оформляется в виде рекомендательного письма или отзыва — что по содержанию представляет одно и то же. Отличие последнего документа — в конце рекомендательного письма указывается фраза, типа «Может быть рекомендован(а) для работы на должность _____».

Если такое письмо направляется от организации, то оно оформляется на бланке для писем. Рекомендация — это документ, который не имеет четкой структуры, пишется в свободной форме, по объему — обычно не более страницы.

Тем не менее, в практике кадрового менеджмента сложились некоторые требования к информации, которая должна быть представлена в рекомендации:

1. Название документа «Рекомендательное письмо» пишется как заголовок, посередине строки.

2. В документе желательно отразить следующие позиции:

– должность (функциональные обязанности), которую занимал рекомендуемый;

- продолжительность работы в организации»;
- профессиональные навыки рекомендуемого;
- отношение к выполнению должностных обязанностей;
- проявленные личностные качества;
- заверение рекомендателя о наличии профессиональных компетенций у рекомендуемого и выражение надежды на положительное решение в отношении рекомендуемого.

Если письмо составлено представителем профессиональной образовательной организации, которую окончил выпускник, то в нем следует отразить:

- специальность, специализацию выпускника;
- профессиональные навыки, приобретенные за период обучения;
- отношение к учебе;
- его достижения (участие в студенческих конференциях, научно-исследовательской работе, именные стипендии, другие поощрения т. д.);
- характеристика личностных качеств;
- надежда на положительное решение в отношении рекомендуемого.

Все формулировки в рекомендации должны быть четкими, касающимися выполнения соискателем возложенных на него обязанностей.

Рекомендация подписывается рекомендателем, заверяется подписью секретаря и печатью организации.

При обращении к рекомендателям целесообразно текст рекомендации-подготовить заранее, т. к. он может отказать в подготовке документа по причине большой занятости, а не плохого отношения к выпускнику как специалисту. Вариант рекомендации нужно распечатать — для оперативности прочтения, — и иметь с собой ее электронный вариант, на случай корректировки.

Приложение 5.14

Пример рекомендательного письма

Рекомендательное письмо

Елена Владимировна Иванова в течение двух лет проходила практику в качестве учителя начальных классов в школе № 70 г. Ярославля. В течение практики самостоятельно проводила уроки русского языка и математики в 1 и 2 классах, планировала учебную деятельность, подбирала методiku и литературу при подготовке к урокам, использовала различные формы уроков, приемы преподавания учебного материала. Приобрела навыки оформления школьной документации (дневников, журналов и пр.).

Елена Владимировна интересовалась изучением психологических особенностей личности ребенка. Проявила активность и самостоятельность при подготовке к урокам по предметам, а также при создании диагностического материала по разным темам.

По собственной инициативе организовывала классные часы, увлекательные внеклассные мероприятия. Очень быстро нашла пути взаимодействия с детьми, сумела найти подход к членам педагогического коллектива.

Показала себя самостоятельным и ответственным работником.

В целом проявила себя как грамотный специалист, владеющий организационно-педагогической деятельностью и методикой преподавания предметов.

Может быть рекомендована на должность учителя начальных классов.

Заместитель директора школы №70 _____ Ю. В. Смирнова
Подпись Ю. В. Смирновой заверяю.

Секретарь школы №70 _____ И. Н. Петро-
ва

[Место для печати]

Тема 6. Стратегия и тактика поиска работы

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- основные пути и способы поиска работы, их возможности;
- возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления.

Обучающиеся должны уметь/владеть:

- способами поиска работы;
- способами использования Плана поиска работы.

Основные понятия

Активно-действенный путь (активный путь) поиска работы — все методы и приемы активных действий соискателя с предложением собственных услуг как специалиста.

Джоб-портал — интернет-сайт по поиску работы и сотрудников.

Дистанционная работа (фриланс) — выполнение трудовой функции вне места нахождения работодателя, вне стационарного рабочего места при условии использования для этой цели, а также для взаимодействия с работодателем информационно-телекоммуникационных сетей общего пользования, в том числе сети Интернет.

Информационно-поисковый путь (пассивный путь) поиска работы — ознакомление и анализ соискателем подготовленной работодателем информации о вакансиях. Пассивным он называется потому, что соискатель ищет и просматривает имеющуюся в открытом доступе информацию о вакансиях, сам не предпринимая активных действий к ее поиску.

Многоуровневый маркетинг (другие названия: сетевой маркетинг, MLM- от англ. Multi-Level Marketing) — многоуровневая сеть покупателей-продавцов, работающих на определенных условиях.

План поиска работы — индивидуальный план поиска работы обучающегося, в котором он планирует шаги по поиску работы с указанием конкретных мест и дат, а также фиксирует их результаты.

Поиск работы — деятельность по подбору наиболее подходящего варианта работы. Правильно организованный поиск заканчивается трудоустройством.

Поисковый визит (звонок)— посещение (звонок) организации с целью поиска работы, когда заранее неизвестно о наличии вакансий.

Способы поиска работы— конкретные действия, приемы, предусматривающие обнаружение и использование различных источников информации о возможностях трудоустройства, а также действия соискателя с предложением работодателю собственных услуг как специалиста.

Рассылочные сервисы— специальные сервисы в Интернете, которые создаются для облегчения и автоматизации процесса рассылки электронных писем, среди них один из наиболее

Рекрутер — консультант по подбору персонала.

Рекрутмент— процесс привлечения, отбора и подбора квалифицированных специалистов для работы.

Стратегия поиска работы— планирование и поиск работы в зависимости от поставленной на перспективу цели, личных преимуществ и предпочтений соискателя.

Тактика поиска работы— выбор конкретных способов (тактика) поиска, в зависимости от поставленной цели, стратегии поиска, личных преимуществ и предпочтений соискателя.

Практическое занятие по теме 6



Задание 6.1. Анализируем объявление о вакансии

Поделитесь на мини-группы по 3–4 человека и просмотрите рубрику с вакансиями, размещенными в газете. Выберите одну из них и проанализируйте. Информацию занесите в таблицу 6.1. «Как анализировать объявления о вакансиях». После заполнения таблицы следует оценить объявление о вакансии в целом, ответив на вопросы:

1. Достаточно ли информации, содержащейся в объявлении? Что еще следует узнать?
2. Что понравилось в объявлении о вакансии (полнота, конкретность, привлекательность)? Результаты анализа представьте группе. Ориентировочное время выполнения задания 10 минут.

Таблица 6.1

Анализируем объявление о вакансиях

№	Рубрики	Результаты анализа
1	Общая информация о вакансии (в каком издании размещена, оформление и величина, место объявления; дано организацией или посреднической структурой)	
2	Что организация сообщает о себе	
2.1	Направление деятельности	
2.2	Размер организации (крупная, средняя, малая)	
2.3	Продукция/услуги	
2.4	Культура/философия	
2.5	Местоположение (название, адрес почтовый и сайта)	
3	Что сказано о предлагаемой вакансии?	
3.1	Функциональные обязанности, решаемые задачи	
3.2	Должность (наименование)	
3.3	Круг ответственности работника на данной должности (самостоятельный участок работы или работа в команде)	
3.4	Возможности для развития и карьерного роста	
3.5	Прочее	

4	Что работодатель предлагает своим сотрудникам?	
4.1	Возможная заработная плата	
4.2	Дополнительные выплаты и льготы	
4.3	Социальный пакет	
4.4	Обучение, повышение квалификации	
4.5	Возможности профессионального роста	
4.6	График работы	
5	Какие требования предъявляются к работнику на данной должности?	
5.1	Образование	
5.2	Опыт работы по профессии, должности	
5.3	Дополнительные специальные знания	
5.4	Мобильность, возможность ездить в командировки	
5.5	Готовность к самостоятельным действиям	
6	Другие требования (опыт руководства людьми, проектами, опыт продаж и пр.)	
7	Требования к личным качествам (например: способность работать в команде, хорошие навыки общения и пр.)	



Задание 6.2. Сопоставляем требования вакансии и возможности выпускника

Продолжите работу с вакансией задания 6.1, используя таблицу 6.2 «Сопоставление требований вакансии и возможностей выпускника». Для этого:

– выберите 3–5 наиболее значимых требований, заявленных в вакансии, и впишите их в столбец 1;

– используя самооценку по 5-ти балльной шкале, определите, насколько вы соответствуете этим требованиям;

– подумайте, что можно сделать, чтобы степень соответствия стала больше (вспомните способы повышения конкурентоспособности выпускников из темы 2).

Ориентировочное время выполнения задания 5 минут.

Результаты выполнения задания обсудите в мини-группе, а потом представьте группе.

Таблица 6.2

Сопоставление требований вакансии и возможностей выпускника

Требования вакансии	Самооценка степени своего соответствия требованию (в баллах от 1 до 5)	Что можно сделать, чтобы больше соответствовать требованиям?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		



Задание 6.3. Находим варианты работы, используя информацию, размещенную организациями (предприятиями) о себе

В мини-группах просмотрите газету (журнал) и найдите в ней публикации с информацией, размещенной организациями (предприятиями) о себе. Проанализируйте эту информацию и найдите в ней те или иные варианты работы. Представьте результаты группе.

Время выполнения задания 10 минут.



Задание 6.4. Составляем список наших «помощников» в поиске работы и трудоустройстве

В рабочей тетради составьте список друзей, родственников, знакомых, преподавателей, выпускников прошлых лет (условно назовем их нашими «помощниками»), то есть, всех тех, к помощи кого вы можете обратиться для поиска вариантов занятости.

Список должен включать не менее 20 контактов.

Время выполнения задания 5 минут.



Задание 6.5. Играем в ролевую игру «Делаем звонок работодателю»

Часть 1. Сейчас двое обучающихся сыграют роли «соискателя» и «работодателя», остальные — выступают в роли наблюдателей. Договоритесь, на какую вакансию претендует соискатель. Затем подготовьтесь к звонку: «работодатель» продумывает требования

и вопросы к «соискателю», «соискатель» — что он будет говорить, настраивается психологически.

Часть 2. Теперь предлагаю двум другим обучающимся сыграть роли «соискателя» и «работодателя». Они будут проигрывать поисковый звонок, когда о вакансии заранее не известно, но «соискатель» называет «организацию», куда он будет «звонить».

Часть 3. Теперь все делятся на тройки: соискатель, работодатель, наблюдатель. Проигрывают и анализируют звонки в своей тройке по вышеизложенной схеме, затем меняются ролями. Важно, чтобы каждый участник попробовал себя во всех трех ролях.

Общее время работы в тройке — 15 минут.



Задание 6.6. Заполняем тест «Умеете ли вы говорить по телефону?»

Заполните тест «Умеете ли вы говорить по телефону?» (Приложение 6.3).



Задание 6.7. Проектируем свой вариант занятости после окончания образовательной организации

Вспомните о своих целях поиска работы, месте, которое занимает работа среди других жизненных ценностей, а также ваших жизненных планах на ближайшую перспективу, обозначенных при выполнении заданий темы 3. А теперь подумайте и отметьте в тетрадях вариант занятости, который вам кажется на сегодняшний день наиболее вероятным после окончания профессиональной образовательной организации. Отметьте плюсы и минусы, которые вы видите в нем лично для себя.

Время выполнения задания 5–7 минут.



Задание 6.8. Учимся справляться с ошибками и затруднениями при поиске работы

Приступая к поиску работы, следует соответствующим образом подготовить себя, проработать свои нереалистичные ожидания, возможные затруднения, узнать о типичных ошибках, допускаемых выпускниками. В течение 5–7 минут прочитайте вопросы и ответьте на них в своих тетрадях.

Вопросы:

1. Подумайте, что вызывает у вас затруднения, беспокойство в ситуации поиска работы.
2. Уточните, какими качествами вы обладаете, каковы ваши преимущества, сильные стороны (вспомните материалы тем 2 и 4).
3. Как вы можете справиться с этими затруднениями, беспокойством? Кто или что могли бы вам в этом помочь (пути преодоления)? Опирайтесь, в том числе, на свои преимущества и сильные стороны.
4. Еще раз уточните для себя свои цели в поиске работы (вспомните материалы темы 3).

Работа в мини-группах

В течение 5 минут составьте общий список затруднений (опасений) в ситуации поиска работы и способы их преодоления, которые есть у участников вашей мини-группы, а потом представьте этот список в общей группе, дав свои комментарии.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6



Задание В.6.1. Ищем адреса сайтов с вакансиями по вашей профессии

В Интернете найдите 2–3 сайта, где может быть размещена информация о вакансиях по вашей профессии (специальности). Запишите их адреса в «План поиска работы», определите для себя частоту просмотра этих сайтов.



Задание В.6.2. Осваиваем способы активного поиска работы

В течение месяца примените на практике не менее 5 активных способов поиска работы из списка, расположенного ниже. Полученные результаты (информацию) запишите в «План поиска работы».

При разговоре с работодателями можно использовать текст:

Я в этом году заканчиваю профессиональную образовательную организацию по специальности _____ и ищу место для производственной практики, которое рассматриваю в качестве варианта возможной будущей работы. Мне хотелось бы начать сотрудничать именно с Вашей организацией, так как она (имеет хорошую репутацию у клиентов, является современным, хорошо технически оснащенным производством, имеет большие перспективы развития и т. д.). Можем ли мы с Вами встретиться, чтобы лучше познакомиться и обсудить мое предложение более подробно?

Список способов поиска:

1. Посетить одну из посреднических структур по вопросам поиска работы (ЦЗН, кадровое агентство, центр содействия трудоустройству выпускников и пр.) и узнать о возможностях содействия трудоустройству, предоставляемых выпускникам.

2. Обратиться к трем «помощникам», рассказать о работе, которую хотите найти, и оставить свое резюме (напишите, к кому из «помощников» обратились, где и кем они работают).

3. Выполнить не менее трех телефонных звонков по вакансиям и не менее трех — поисковых (всего 6).

4. Сделать рассылку презентационных документов через рассылочный сервис (указать, какой сервис был использован и адреса рассылки).

5. Создать сайт (страничку в социальной сети) по поиску работы в соответствии с рекомендациями, данными на занятии.

6. Разместить мини-резюме в газете.

7. Разместить свое резюме на 2-3 сайтах по поиску работы.

8. Разместить информацию о своих профессиональных возможностях на одном из сайтов по фрилансу.



Задание В.6.3. Разрабатываем свой «План поиска работы»

Составьте свой «План поиска работы» на ближайший месяц, используя выбранную стратегию и подходящие для вас способы поиска работы.

По выполнении «Плана поиска работы» сдайте его копию преподавателю. Результаты этой работы будут учтены при итоговой аттестации.

Тестовое задание по теме 6

Тестовое задание составлено на материалах темы 6 «Стратегия и тактика поиска работы».

Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментариев.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	6	а б в г
2	а б в г	7	а б в г
3	а б в г	8	а б в г
4	а б в г	9	а б в г
5	а б в г		

Комментарии _____

Тестовые вопросы

1. Стратегия поиска работы может включать:

- а) планирование своего пути и выбор конкретных способов (тактика) поиска работы
- б) планирование своего пути «назло» педагогу (родственникам)
- в) выбор конкретных способов поиска работы в зависимости от поставленной цели
- г) учет личных преимуществ и предпочтений

2. Пассивный поиск работы предполагает:

- а) просмотр объявлений, вакансий, размещенных в СМИ (газетах, журналах)
- б) размещение своих резюме, мини-резюме в СМИ, сети Интернет
- в) просмотр объявлений на информационных стендах, стендах предприятий
- г) просмотр объявлений, вакансий, размещенных в сети Интернет

3. Активный поиск работы предполагает:

- а) рассылку своих презентационных документов (резюме, поисковых писем) по электронной почте, факсу
- б) визиты на предприятия, поисковые и по вакансиям
- в) просмотр объявлений, вакансий, размещенных в сети Интернет
- г) посещение кадровых агентств

4. Психологическая подготовка к поиску работы может включать:

- а) наличие уверенности в том, что человек действительно хочет начать трудовую деятельность
- б) умение продемонстрировать работодателю свои проблемы и тем самым разжалобить его
- в) выявление преимуществ, которые дает работа человеку
- г) выявление и проработку возможных страхов

5. Преимущества телефонного звонка заключаются в следующем:

- а) за короткое время обзвонить большое количество предприятий и узнать об имеющихся вакансиях
- б) получить другую полезную информацию, даже если вакансия уже занята
- в) интересно и весело провести время
- г) представить свои положительные стороны и создать о себе хорошее впечатление

6. Грамотный анализ объявления о вакансиях в СМИ предусматривает:

- а) анализ того, что сказано в объявлении о предлагаемой вакансии
- б) анализ перспектив профессионального роста и повышения квалификации
- в) анализ возможностей досуга и отдыха на предприятии
- г) анализ того, какие требования предъявляются к работнику на данной должности

7. В ходе телефонного звонка работодателю не рекомендуется произносить следующие фразы:

- а) готов приехать на собеседование в любое удобное для Вас время
- б) я не знаю
- в) я не смогу этого сделать
- г) уделите мне секунду Вашего внимания

8. Чтобы поиск работы был более эффективным, необходимо:

- а) иметь позитивный настрой
- б) заниматься поиском планомерно и систематично
- в) письменно фиксировать намеченные шаги и их результаты
- г) критиковать работодателей, которые не хотят принимать на работу молодежь

9. Где в Интернете чаще всего можно найти объявления о вакансиях?

- а) на JOB-порталах
- б) в социальных сетях
- в) на сайтах государственных органов
- г) на профессиональных сайтах

Информация об интернет-сайтах, где могут быть размещены вакансии

Интернет-сайты для соискателей работы и поиска сотрудников часто называют общим именем Джоб-портал (Job-работа), <http://www.job-portal.ru/>. Интернет предлагает большое количество сайтов для трудоустройства.

Около 1000 ресурсов зарегистрировано в поисковой системе Rambler в рубрике «Работа». Чаще всего с помощью Интернета осуществляются поисковые планы таких специалистов, как программисты, экономисты, финансисты. Для размещения резюме в Интернете или поиска подходящей вакансии нужно также владеть определенными навыками работы с данным информационным источником. Следует учитывать и то, что в крупных городах есть больше возможностей для использования этого достижения цивилизации с целью трудоустройства, нежели в небольших населенных пунктах.

Ниже дан список некоторых наиболее популярных *специализированных интернет-сайтов*:

www.100rabot.ru

www.careerstart.ru

www.hh.ru

www.joblist.ru

www.rosrabota.ru

www.vshtate.ru

www.mkap.ru

www.e-graduate.ru

www.irr.ru/jobs-education

www.career.ru

www.freelance.ru

www.zarplata.ru

www.rabota.mail.ru

www.stood.ru

www.job.ru

www.career.vedomosti.ru

www.futuretoday.ru

www.jobfair.ru

www.rabota.ru

www.superjob.ru

Сайты специализированных изданий по трудоустройству:

www.trudvsem.ru/vacancies/

www.vdv76.ru/yaroslavl/

www.yargazeta.ru/

Сайты кадровых агентств. Крупные агентства, давно работающие на рынке, инвестируют все больше средств в создание собственных сайтов с удобной системой поиска вакансий и их регулярным обновлением. Кроме того, на сайте может быть предусмотрена возможность для соискателя прислать свое резюме сразу в базу агентства.

Важное замечание. Используя сайты кадровых агентств, следует ориентироваться на их репутацию и опыт, а не на обещания; помнить о разнице между рекрутинговыми агентствами и агентствами по трудоустройству.

Профессиональные сайты. На сайтах для специалистов существуют разделы «Вакансии» (например, если вы финансист, то стоит зайти на сайт www.banki.ru, а если занимаетесь компьютерной графикой - на сайт www.render.ru). Если такого раздела нет, то наверняка есть профессиональный форум, где можно встретить пост с вакансией или разместить свое объявление о поиске работы. Существуют и «работные» сайты для специалистов в определенной области. Например, www.bankjobs.ru, www.avtojob.ru. Здесь не следует надеяться на большое число вакансий, зато предложения будут более адресными.

Сайты различных компаний и организаций. Можно находить сайты интересных в плане трудоустройства организаций, просматривая раздел «Вакансии». Конечно, лучше искать вакансии на сайтах крупных компаний, как международных (Danone, Procter*Gamble, Unilever и др.), так и российских (к примеру, если нужна работа в фармацевтической отрасли, то это «Протек», «Вертекс» или «Материя Медика»; если в книжных издательствах — «Питер» или «Эксмо»). Если в данный момент вакансий нет, то на сайте можно найти телефон и электронный адрес службы персонала и выслать резюме наудачу, но лучше все-таки дозвониться до кадровика и выяснить, какие есть вакансии, какие требования у компании и пр.

На сайтах государственных органов обычно размещаются не вакансии, а объявления о конкурсе на замещение должностей государственной службы (прокуратуры, налоговой, миграционной службы и других государственных органов). При этом публикуются список необходимых документов, сроки проведения конкурса и требования к соискателю, то есть условия отбора более четко определены, но, как правило, поскольку речь идет о государственной службе, предъявляются серьезные требования к опыту работы.

Блоги. Блогосфера — это тоже социальная сеть, но уже на грани медиа. Блог (англ. Blog, интернет-журнал событий, интернет-дневник, онлайн-дневник) — веб-сайт, основное содержимое которого – регулярно добавляемые записи, содержащие текст, изображения или мультимедиа. Для блогов характерны недлинные записи временной значимости, упорядоченные в обратном хронологическом порядке (последняя запись сверху). Отличия блога от традиционного дневника обуславливаются средой: блоги обычно публичны и предполагают сторонних читателей, которые могут вступить в публичную полемику с автором (в комментарии к блогу записи или своих блогах). Соответственно, есть и своя специфика поиска работы. Одни заводят знакомства среди «нужных» людей из «нужных» компаний, другие занимаются само пиаром, третьи объединяются для реализации проекта, и все обмениваются информацией в сообществах, в том числе и о работе. Но есть вариант и для непосвященных. Допустим, выпускник — хороший парикмахер или портниха и у него есть клиент — популярный блогер, которого можно попросить продвинуть свои услуги.

Приложение 6.2

Памятка «Как правильно использовать телефонный звонок в целях поиска работы»

Шаг 1. Подготовка. Сначала следует четко сформулировать цель предстоящего разговора (можно иметь в виду цель «максимум» - получить приглашение на собеседование по поводу работы или цель «минимум» - узнать информацию об условиях найма на работу); продумать, что и как вы собираетесь говорить; попытаться подготовить свои во-

просы и ответы на наиболее вероятные из них. Желательно набросать план беседы: о чем и в каком порядке вы хотели бы переговорить. Тщательно проверьте имя вашего собеседника, обращение по имени к потенциальному работодателю даст возможность вести более доверительную беседу и сократить психологическую дистанцию между вами. Разговаривая по телефону, следует помнить, что собеседник вас не видит, поэтому особенно важными для построения вашего образа становятся правильность и вежливость вашей речи.

Шаг 2. «Преодоление заслона». При осуществлении реального поискового звонка редко удается сразу выйти на разговор с лицом, принимающим решение. Если отвечает секретарь, то сначала надо представиться и попросить соединить с представителем компании, уполномоченным вести переговоры по вопросу приема на работу. Могут быть другие варианты: попросить соединить с руководителем, занимающимся кадровой политикой, потому что вам необходимо лично обсудить с ... (лучше назвать руководителя или человека, с которым вы собираетесь говорить, по имени) вопрос, связанный с кадрами. Если следует ответ, что адресат звонка занят или его нет в данный момент на месте, не соглашайтесь на разговор с другим абонентом: спросите, когда нужный вам собеседник вернется, и позвоните в указанное время.

Шаг 3. Завоевание интереса работодателя. Одним из важнейших предназначений поискового телефонного звонка при поиске работы является завоевание интереса работодателя, пробуждение у него желания встретиться с кандидатом и больше узнать о нем. Начиная разговор, следует объяснить причину звонка, например, «Николай Владимирович! Из разговора с Лидией Павловной Ивановой мне стало известно, что вы ищете работника на должность ...». Далее следует представиться и сделать заранее подготовленное краткое сообщение о собственных достоинствах: квалификации, опыте, личных качествах, интересах, навыках, способностях. Рассказ должен звучать интересной позитивно — это не время для проявления скромности, но это не должен быть длинный монолог. Время само презентации соискателя не должно превышать 60 секунд. При этом не следует говорить много и быстро, нужно сообщить только самое важное, что может заинтересовать работодателя. Если вы звоните наудачу, то, конечно, не следует признаваться, что данного работодателя вы нашли в телефонном справочнике. В этом случае цель предстоящего разговора можно сформулировать примерно так: «Я звоню, чтобы договориться о встрече для обсуждения возможности моего трудоустройства на Вашем предприятии в настоящее время или в будущем... Я...».

Шаг 4. Достижение договоренности. Завоевав интерес работодателя, настаивайте на достижении определенных договоренностей:

- Постарайтесь договориться о личной встрече, чтобы вы могли более полно рассказать о себе и ответить на все его вопросы.
- Добейтесь согласия работодателя отправить ему экземпляр профессионального резюме или автобиографии по электронной почте (или принести в офис). Например, вы можете сказать: «Вы не будете возражать, если я вышлю вам мое профессиональное резюме?» или «Вы не против того, чтобы у Вас было мое профессиональное резюме на случай, если появится подходящая для меня вакансия?».
- Договоритесь о повторном звонке в организацию после отправки профессионального резюме.

- Спросите, знает ли работодатель о возможных вакансиях в других организациях. Не забывайте, что предмет разговора чисто деловой и не следует утомлять собеседника чрезмерной говорливостью.

Шаг 5. Завершение разговора. Подведите итоги разговора: если намечена встреча, уточните время и адрес; если требуется еще телефонный звонок, спросите в какое время лучше перезвонить. Постарайтесь завершить разговор вежливо и позитивно, обязательно поблагодарите своего собеседника за потраченное время и оказанную помощь. Помните, что при любом исходе телефонных переговоров, вежливое прощание поможет закрепить приятное впечатление о соискателе. Если работодатель соглашается взглянуть на презентационные документы, необходимо выслать их как можно быстрее. В сопроводительном письме — обязательно упомянуть о состоявшемся телефонном разговоре.

Приложение 6.3

Тест: «Умеете ли вы говорить по телефону?»

Прочитайте вопросы и выберите один из вариантов: «а», «б» или «в».

1. Разбудив звонком друга, вы:

- а) извинитесь и скажите, что перезвоните позже;
- б) будете продолжать говорить;
- в) сообщите, что у вас важная информация и ее стоит послушать.

2. Позвонив приятелю, который в данный момент очень занят, вы:

- а) извинитесь, что потревожили, и попросите перезвонить вам, когда он освободится;

- б) спросите, чем он занят;

- в) сделаете саркастическое замечание и повесите трубку.

3. Вы позвонили другу, с которым в последнее время не общались, и:

- а) сетуете, что он не звонил;
- б) делаете вид, будто ничего не произошло;
- в) высказываете сожаление, что давно не общались.

4. Приятель, которому вы позвонили, говорит, что ждет важный звонок, поэтому нужно освободить линию, вы:

- а) спросите, что за важный звонок он ждет;
- б) проигнорируете его просьбу и будете продолжать разговор;
- в) попросите перезвонить вам в удобное для него время.

5. Маленький ребенок вашего друга поднял трубку, вы:

- а) скажите ему, чтобы он передал трубку взрослому;
- б) сделаете замечание, что дети не должны отвечать на телефонные звонки;
- в) коротко, дружески перекинетесь с ним парой слов и попросите передать трубку родителям.

6. Вы позвонили другу, у которого в этот момент гости:

- а) спросите, кто у него;
- б) попросите перезвонить, как только все уйдут;
- в) попросите перезвонить в удобное для него время.

7. Позвонив, вы сразу почувствовали раздражение в голосе подруги:

- а) спросите, в чем проблема;
- б) сами предложите перезвонить позже;
- в) также продемонстрируете раздражение.

8. Вы звоните другу и попадаете на автоответчик:

- а) оставите сообщение;
- б) повесите трубку, не назвавшись;
- в) попросите перезвонить.

Подсчитайте по таблице, сколько баллов вы набрали:

Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8
а)	0	0	2	1	1	2	1	0
б)	1	1	1	2	2	1	0	2
в)	2	2	0	0	0	0	2	1

Ваши результаты:

12–16 баллов. Вы часто говорите по телефону не то, что нужно.

8–11 баллов. Вы знаете правила общения по телефону, но иногда делаете ошибки.

Менее 8 баллов. У вас отличная манера ведения разговора по телефону.

Приложение 6.4

Как подписаться на рассылки. Их преимущества и недостатки

Рассылки бывают разные. В зависимости от интересов можно подписаться на ежедневный гороскоп, рецепты коктейлей, новости футбольного клуба, интеллектуальные анекдоты на английском языке и пр. В рамках данной дисциплины нас интересуют новости рынка труда: новые вакансии, обзоры рынков труда и профессий, рейтинги зарплат, советы по поиску работы и т. д.

Чтобы подписаться на рассылку, можно использовать следующие варианты:

- открыть любую поисковую систему (Рамблер, Гугл <http://www.rambler.ru/>, <https://www.google.ru/> и т.д.). В строчке поиска указывается ключевое слово «рассылка», «рассылочный сервис», или что-либо подобное;
- зайти на любой крупный Internet-портал и поискать гиперссылку «Рассылки»;
- выбрать рассылку на почтовых сайтах. Например, если открыть почтовый ящик на сервере <http://mail.ru/>, то прямо из него по гиперссылке «Рассылки» можно перейти к форме подписки;
- зайти на специализированные сайты по поиску работы, где можно подписаться на рассылку информации о новых вакансиях, нажав на ссылки «Подписаться ...», «Оформить подписку» и пр. Осталось выбрать интересующие темы и ввести адрес электронной почты. Если почтовый ящик находится на <http://mail.ru/>, то здесь подписка осуществляется непосредственно из своего почтового ящика, поэтому нужно только щелкнуть на кнопке «Внести изменения».

Преимущества рассылок

1. Экономия сил на поиск свежей информации по выбранной теме.

2. Экономия денег: например, на получение по электронной почте ежедневных рассылок (10–20 штук) уходит полторы-две минуты подключения к Internet.

3. Экономия времени, которое можно использовать для применения других методов поиска работы.

4. Если актуальность рассылки исчезла, от нее легко отказаться.

Недостатки рассылок

1. Человек получает информацию, выгодную составителю рассылок. Например, если это вакансии от кадрового агентства, то их нельзя получить напрямую, а только — через агентство.

2. Регулярность рассылки зависит только от ее составителя: нет времени, настроения и пр., — нет рассылки.

3. Большинство рассылок не является очень оперативными: как правило, информацию в рассылке человек получает на несколько часов (даже до суток) позже, чем она появляется на сайте. В некоторых ситуациях, например, если вакансия действительно «горячая», то есть только что появилась, это может означать, что ее получит тот, кто найдет первым. Возможно, так делают, чтобы стимулировать посещение сайтов, которые предоставляют рассылку.

4. Субъективизм, который также зависит от составителя рассылок (его предпочтений, оперативности и пр.).

Приложение 6.5

Рекомендации по созданию и наполнению своего сайта

Страницы сайта можно создавать в формате HTML с редактором HTML.

При этом следует обратить внимание на следующие моменты:

- *Не допускайте ошибок в правописании.* Попросите хотя бы еще одного, а лучше двух человек проверить грамотность текстов, размещенных на сайте.

- *Не перегружайте страницы сайта.* Лучше меньше информации на каждой странице и, соответственно, большее количество страниц. Так будет обеспечена наглядность.

- *Обращайте внимание на логическую структуру сайта,* т.е. последовательность выкладки и связь отдельных страниц со ссылками. Названия страниц должны быть простыми и понятными.

- *Старайтесь сделать все наглядным и живым.* Иногда слишком плотный текст лучше заменить графическим изображением или рисунком.

- Ваш информационный сайт может включать страницы:

- стартовую страницу с коротким рассказом о себе и адресными данными;

- резюме;

- рекомендации;

- информацию о достижениях (желательно сопроводить фотографиями продуктов деятельности, грамот, призов и пр.).

Прежде чем выкладывать сайт (страницу) в Интернете, необходимо проверить, можно ли им управлять без сбоев. Иначе может сложиться впечатление о некомпетентности его владельца, имеющего большие претензии. В случае необходимости следует обратиться за помощью к специалистам.

Возможные варианты занятости выпускников

1. Работа наемным работником в государственном секторе

Это работа в государственных, бюджетных организациях. Например, административные и муниципальные органы, органы образования (школы, детские сады, профессиональные образовательные организации), органы здравоохранения (больницы, поликлиники и т. д.). Этот вид занятости оформляется трудовым договором с работодателем (на определенный или на неопределенный срок). Как правило содержание работы, трудовые функции, должностные обязанности достаточно четко определены, также как и зарплата, режим труда и отдыха (продолжительность рабочего дня, выходные, отпуск). Соблюдаются требования Трудового Кодекса (порядок приема и увольнения, перемещение внутри организации и т.д.), имеются социальные гарантии и льготы (оплачиваются больничные листы, отпуск и т.д.), работник чувствует правовую и социальную защищенность. Как правило, зарплата здесь небольшая и рабочий день имеет чаще жесткие временные рамки.

2. Работа наемным работником в частной фирме

Достаточно часто характеризуется тем, что содержание работы, трудовые функции определены не очень четко, особенно если это организация небольшая и хозяин (владелец) сам непосредственно руководит ее деятельностью. Порой работник выполняет функции сразу нескольких должностей (совмещает). Например, водитель может быть одновременно и экспедитором, секретарь выполнять функции работника отдела кадров и бухгалтера и т. п. При этом нередко нет определенного режима труда и отдыха: нет выделенного обеденного перерыва, продолжительность рабочего дня порой превышает восемь часов, возникает необходимость работать в выходные дни и праздники. Зарплата, как правило, бывает существенно выше, чем в государственных организациях, хотя могут быть различные варианты. Также встречаются случаи несоблюдения правовых норм и социальных гарантий (например, предоставляют неполный или неоплачиваемый отпуск или не предоставляют вообще, не оплачивают больничные листы и т. д.). Этот вид занятости может быть оформлен трудовым договором с работодателем или работник может работать без его оформления.

3. Работа на индивидуальной основе, в качестве индивидуального предпринимателя (без образования юридического лица или «само занятость»). При этом варианте человек самостоятельно осуществляет деятельность, приносящую доход. Здесь, с одной стороны, человек сам выбирает вид деятельности; сам находит поставщиков сырья (ресурсов) и покупателей (рынок сбыта), с которыми он хотел бы сотрудничать; сам определяет график работы и сам назначает себе зарплату. Но, с другой стороны, он должен вложить в дело свои деньги (или где-то занять, а потом отдать), свое время, силы и, если он чего-то не учел или сделал неправильно (по незнанию, от недостатка опыта и т. д.), то может «прогореть» и все потерять, то есть при большой свободе деятельности есть и очень большой собственный риск, недаром определение предпринимательской деятельности звучит так: «Предпринимательская деятельность — это самостоятельная инициативная деятельность граждан по производству услуг, направленная на извлечение прибыли (дохода), взятая на свой риск и под свою ответственность». Три следующих варианта возможностей занято-

сти опишем более подробно, так как информации в учебниках о них не много, хотя в последние годы они приобретают все более широкое распространение.

4. Дистанционная работа или фриланс

Является новой формой трудоустройства, которую иногда называют «удаленная работа». Работника, заключившего трудовой договор о дистанционной работе, называют дистанционный работник. На российском рынке труда более ходовым является понятие фрилансер (англ. *freelancer* — «свободный копьеносец», «наемник»; перен. «вольный художник») — человек, привлекаемый нанимателем для выполнения определенного перечня работ, проекта. Изменения, которые регулируют труд дистанционных работников (особенности заключения, изменений, прекращения трудового договора, охраны труда, режима рабочего времени и времени отдыха), в российском трудовом праве появились недавно (глава 49, статья 312 Трудового Кодекса РФ, № 46-ФЗ от 05.04.13). Если говорить об этой форме выполнения работы, следует отметить, что фрилансер, заключив трудовой договор с работодателем, не ходит на работу на предприятие, в фирму. Он просто выполняет работу у себя дома, когда ему удобно, в то время как наниматель находится где угодно: в Москве, Англии или на соседней улице. Неважно, как он выглядит, какой у него характер. Все, что нужно работнику, — это получить задание, качественно его выполнить и получить деньги. Заработную плату ему переводят на счет в банке. Эта схема очень привлекательна для людей, которые хотят сохранять свободу действий и времени, либо находящихся далеко от потенциального работодателя. С развитием Internet-технологий работник может общаться с работодателем в режиме реального времени, согласовывать детали работы, предоставлять ее результаты. В принципе любую работу, которая не требует присутствия на рабочем месте, можно сделать удаленной. Нужно только иметь орудия производства, навыки и умения, а также работодателя, который нуждается в таком труде. Internet раздвигает границы, уровень оплаты некоторых видов работ (разработка и дизайн сайтов, написание программ, администрирование групп в социальных сетях) действительно позволяет зарабатывать достойные деньги. Вакансии для удаленной работы можно найти в самой же сети Internet. Есть специальные сайты, посвященные удаленной работе, например <http://interwork.ru/telejob>, <http://freelance.ru/> и др.

Для удаленной работы лучше всего подходят «свободные» профессии: программисты, художники, дизайнеры, web-дизайнеры, журналисты, операторы компьютерного набора, верстальщики, маркетологи и пр. Можно обсудить вместе с обучающимися, насколько профессия, по которой они получают подготовку, подходит для работы в дистанционном режиме, преимущества и недостатки этой формы занятости.

Плюсы: человек свободно распоряжается своим временем; он может работать на нескольких работах; можно найти удаленную работу в другой стране и получать высокие гонорары; можно более полно реализовать себя.

Минусы: сложно проследить за соблюдением авторских прав; затруднен контакт, иногда бывает трудно договориться с заказчиком; иногда сложно получить свое вознаграждение; если заказчик находится в другом городе или стране, возникают определенные сложности, если нужно отстаивать свои права через суд; некоторую проблему может представлять необходимость подписывать документы; свою работу нужно уметь защищать от попыток недобросовестных заказчиков «кинуть» ее исполнителя. Нужно знать, как защитить результаты своей работы от «пиратов», гарантировать (насколько это возможно) оплату и предупредить другие возможные неприятности. Человек, который хочет прилично зарабатывать с помощью удаленной работы, должен объединять в себе множество та-

лантов, что встречается не часто: он должен уметь самостоятельно мыслить, быть и менеджером, и рекламным агентом, и администратором, и юристом и качественным исполнителем в одном лице. Кроме того, нужно иметь средства производства, которые для некоторых профессий весьма дороги. Если же человек обладает всеми указанными талантами и имеет собственные средства производства, то, может быть, проще организовать собственный бизнес?

Многие люди не могут работать в режиме фриланс из-за неспособности организовать себя: чтобы планомерно работать, им нужен стимул в виде коллег, которые присутствуют рядом и работают, начальника с «кнутом» и пр., иначе они не могут. Если человек привык выполнять работу авральным методом, то он рискует ее «завалить» и испортить свою деловую репутацию. В этом случае однозначно не стоит использовать эту форму занятости.

5. Работа в системе сетевого маркетинга

В настоящее время такая форма продвижения товаров и услуг на международном рынке получила легитимный характер и приобретает все более широкое распространение (например, в Японии через сетевой маркетинг продают даже автомобили). Сетевой многоуровневый маркетинг (сокращенно MLM, от англ. Multi-Level Marketing) — это форма внемагазинного продвижения товаров или услуг, особый вид прямых (персональных) продаж, при которой сбытовые агенты (дистрибьюторы) фирмы-производителя самостоятельно устанавливают, в первую очередь на основе личных связей, прямые контакты с потенциальными покупателями. Продажи обычно осуществляются на дому у покупателя или дистрибьютора. Продав покупателю определенный товар, дистрибьютор предлагает ему за установленный процент от объема продаж найти новых покупателей; тем, в свою очередь, предлагают на тех же условиях найти очередных покупателей и т. д. Таким образом, создается многоуровневая сеть покупателей-продавцов (в различных сетевых компаниях их называют по-разному — партнерами, независимыми владельцами бизнеса, дилерами, консультантами, консультантами по продажам, независимыми агентами и т. д.). В России MLM пока менее распространен, у многих людей, особенно в возрасте, имеются предубеждения против этой формы работы, тем не менее, в серьезной сетевой компании существуют реальные возможности зарабатывания весьма приличных денег. Но эти возможности появляются при прохождении обучения и расширяются по мере приобретения профессиональных навыков работы в сетевом бизнесе и увеличения сети потребителей. Для обучающихся данный вариант поиска работы можно рассматривать как промежуточный, связанный с наработкой опыта взаимодействия с людьми и расширения круга знакомств, возможностью развития коммуникативных навыков; как вариант дополнительной подработки. Работа в MLM имеет свои несомненные преимущества: она позволяет человеку выбирать где, когда, как и с кем работать, не имеет ограничений по количеству зарабатываемых денег, тем самым создавая достаточно большие возможности для свободы человека. При этом следует подчеркнуть обучающимся, что успешная работа в MLM требует определенных качеств: желания и умений много общаться с людьми, позитивный настрой, умение планировать свое время и организовывать себя в ситуации отсутствия внешнего контроля. Также важно проанализировать надежность сетевой компании. Для этого следует собрать информацию о ее финансово-экономических показателях, истории существования (чем дольше компания работает на рынке, тем, с одной стороны, она более надежна, с другой — все меньше остается новых потенциальных потребителей, которые могут войти в сетевую структуру как покупатели товаров или услуг). Данная информация

представлена на независимых сайтах в Интернете, регистрирующих рейтинги сетевых компаний по объему товарооборота и его динамике, выплатам денег дистрибьюторам (независимым партнерам, работающим в компании на основе контрактов) и пр. Наиболее известными сетевыми компаниями, работающими достаточно давно в России и имеющими определенную систему обучения, являются такие компании, как Amway, Oriflam, Avon, Marykay, Тянши и пр. Если обучающиеся не хотят пробовать свои возможности в сетевой индустрии, чтобы они не тратили напрасно время, преподавателю следует научить их отличать объявления о вакансиях, размещаемые сетевыми компаниями, от других. Чтобы привлечь новых дистрибьюторов, представители сетевых компаний чаще делают объявления с достаточно неопределенными требованиями. Узнать их можно по фразам типа: работа для молодых, умных, активных, инициативных и деловых людей; работа в офисе, высокая зарплата, перспектива роста; не требуются опыт работы и специальное образование. Если все же остаются сомнения по поводу данной вакансии, можно сделать «контрольный звонок», задав по телефону несколько наводящих вопросов: Каковы мои обязанности? Какой объем работ мне нужно выполнить? За что именно и сколько я буду получать? Условия оплаты? Если возникают заминки либо собеседник «темнит», лучше не тратить время и вежливо попрощаться.

6. Работа за рубежом

Эту возможность занятости пока использует небольшое число выпускников. Тем не менее, если выпускники хотят работать за границей, следует объяснить, как это правильно сделать, чтобы их инициатива увенчалась успехом. Чтобы узнать о возможностях работы за рубежом и об условиях труда в выбранной стране, можно обратиться:

- в международные отделы по трудоустройству, которые предоставляют разнообразную информацию по вопросам трудоустройства в европейских странах;
- во внешнеторговые палаты;
- в российские филиалы иностранных компаний;
- в отечественные компании, имеющие филиалы за рубежом, чтобы узнать, какие возможности получить работу за границей они предоставляют.

Найти объявления о вакансиях в зарубежных компаниях можно и в международных печатных изданиях. Важным источником информации и помощником в поисках работы является Интернет. При этом следует воспользоваться международными или национальными поисковыми системами. Например, для поиска работы в Америке имеет смысл зайти на сайты careerpath.com и emdsnet.com. Если работа за границей действительно так важна для выпускника, можно посоветовать съездить сначала в ту страну, где он хочет работать, в качестве туриста, чтобы иметь адекватное представление о самой стране, ее культуре и ментальности. Одновременно, путешествуя, можно поискать вакансию на месте.

Прежде чем отправлять презентационные документы за границу, необходимо:

- лучше узнать соответствующую страну и изучить действующие в ней стандарты;
- ознакомиться с принятыми в стране правилами оформления документов;
- получить самую разнообразную, желательно полную информацию о предполагаемом работодателе и условиях труда.

Отправляемые в иностранные компании документы должны быть составлены на языке той страны, куда выпускник хочет уехать. Важно не допускать ошибок. Имеющиеся свидетельства, отзывы и рекомендации так же необходимо перевести.

Очень важно в сопроводительном письме убедительно описать ту пользу, которую получит компания, приняв данного выпускника — иностранца на работу, и свои преиму-

щества по сравнению с местными претендентами. Обязательно следует указать мотивы поиска вакансии именно в этой стране и в этой компании.

Следует особо предупредить, что к работе за рубежом следует тщательно подготовиться не только в плане выполнения трудовых функций, но и изучить особенности культуры, трудовое и правовое законодательство страны пребывания.

Приложение 6.7

Виды мошенничества, с которыми можно встретиться при трудоустройстве

1. У потенциальных сотрудников требуют оплату за «обучение»: «Хотите работать? Сначала заплатите за наш обучающий семинар, без этого никак». Это могут быть курсы, однодневный семинар, двухчасовая лекция, обучающие CD-диски и т.п.

2. Компания продает сомнительные товары своим же сотрудникам: путевки, косметику, «материалы для работы».

3. Пирамида». «Сотрудники» вносят вступительный взнос, затем они должны втянуть в аферу своих родственников и знакомых. Часть денег новых членов «сотрудники» получают в качестве компенсации за свой взнос, большая часть уходит «наверх» — более высокопоставленным участникам «пирамиды».

4. Кандидату нужно оплатить:

– изготовление пластиковой зарплатной карточки или пропуска (фальшивых, поскольку работу он так и не получит);

– медицинскую справку, анкетирование, тестирование и прочие вещи, без которых «оформиться на работу» никак нельзя;

– спецодежду (униформу); на работу оформляют мгновенно, тут же берут деньги за спецодежду и отправляют в офис (на склад) в какой-нибудь отдаленный район города, где по указанному адресу ничего нет;

– общежитие; с соискателя берут предоплату и дают адрес, по которому ничего нет либо там о договоренностях с «работодателем» ничего не слышали.

Чтобы оградить себя от возможного мошенничества, следует обратить внимание на ряд факторов:

1) Необходимо внимательно проанализировать текст вакансии, который может многое сказать о работодателе:

– если вакансия публикуется от лица компании, то должны быть ссылка на сайт, информация о деятельности организации, рабочий телефон, адрес офиса и электронной почты;

– неконкретный список обязанностей говорит о том, что работодатель сам не знает, чего именно он хочет от будущего сотрудника, либо реально он ему не нужен, то есть не предполагается, что он будет работать;

– не определены и возрастные рамки, и требования к опыту: «кандидаты от 18 до 60, образование любое, опыт работы любой». Это подозрительно, если речь идет о серьезной работе.

2) Следует помнить о главном правиле: никогда не платить деньги будущему работодателю, под каким бы предлогом их ни спрашивали. Трудоустройство всегда бесплатно. За работу должны платить работнику, а не наоборот!

3) Важно четко определить направление поиска работы и сохранять бдительность.

Некоторые распространенные схемы мошенничества при трудоустройстве:

- **«Информационные агентства»**. Это настоящие мошенники, которые работают под именем агентств по трудоустройству. В чем суть обмана? Агентство обещает устроить вас на работу. Как правило, речь идет о должностях, не требующих специальной подготовки: курьер, диспетчер на телефоне, кладовщик. Менеджеры очень любезны, уточняют, в каком районе города вам было бы удобнее трудиться, дают список вакантных рабочих мест, куда, по их словам, вас гарантированно возьмут. За свои услуги агентство берет от 1000 руб. и более. Однако когда вы начинаете звонить по адресам, то обнаруживаете, что половина работодателей не отвечает, еще часть вакансий уже закрыта. Наконец вас приглашают приехать, но не для оформления на работу, а на собеседование! Значит, вам придется устраиваться на общих основаниях, потому что ни с каким агентством наниматель не сотрудничает. Вакансии же посредники взяли из открытых источников: газет по трудоустройству и Интернета. Когда вы обратитесь с претензией в агентство, вам покажут договор, который вы подписали. Там указано, что посредник обязуется предоставить только информационные услуги. Вам дали информацию о вакансии? Да. Тогда какие могут быть претензии?

- **«Туристические фирмы»**. Продолжают свою сомнительную деятельность компании, маскирующиеся под турфирмы. Соискатели, заинтересованные в поиске работы в этой индустрии, могут наблюдать следующую ситуацию. В газетах достаточно предложений от турфирм с разными телефонами. Однако начинаешь звонить и попадаешь все время к одним и тем же людям. Это должно насторожить. Скорее всего, это сомнительная вакансия. Как действуют неблагонадежные работодатели? Сначала менеджеры просят заплатить 500 руб. за обучение. Затем утверждают, что непременно нужно купить у них путевку и съездить отдохнуть, без этого к работе приступать нельзя. Как же, мол, продавать туры в прекрасные отели на побережье, если сам ни одного из этих отелей в глаза не видел? Логика здесь примерно следующая: чтобы торговать автомобилями, нужно самому приобрести парочку машин разных фирм и почувствовать разницу. К сожалению, некоторых соискателей удается уговорить или, проще говоря, обманным путем заставить приобрести тур в обмен на обещания предоставить работу.

- **Варианты «надомной работы»**. К неблагонадежным вакансиям относят многочисленные предложения надомной работы. В газетах и Интернете можно найти огромное количество фирм, предлагающих разнообразную надомную работу: изготовление всякого рода ароматизаторов, свечей, сувениров, детских игрушек-самоделок, магнитов на холодильник и т. п. При проверке объявлений часто выясняется, то на том конце провода нет даже секретаря. Автоответчик диктует адрес, куда нужно приехать на собеседование. На месте предлагают оплатить обучение. Например, для желающих трудиться на дому, необходимо освоить искусство заливки специального раствора для производства свечей в формочку. Обучение длится пять минут и стоит около 300 руб. Что происходит после «обучения»? Стандартная схема: вам предложат приобрести тестовые материалы и сделать дома пробную партию товара, который, как бы вы ни старались и ни соблюдали «технологии» производства, окажется не соответствующим стандартам фирмы. У вас его не купят. *Пример интересной и, к сожалению, реальной ситуации:* Вы ищете работу и видите в СМИ объявление: «Работа на дому. 1500 долларов в месяц. Без предоплаты и залога. Требуется честные сотрудники». Когда соискатель приходит по указанному адресу, его встречает презентабельный, важный менеджер в дорогом костюме. По сути работы он

поясняет следующее: «Французская парфюмерная промышленность переживает глубокий кризис и сокращает производственные издержки, увольняя штатный персонал и нанимая для ручной работы дешевых, по их меркам, но добросовестных работников из стран СНГ. Мы выдаем вам бесплатно пять граммов «аденозин фенил болван фосфата». Это крайне ценный порошок, который является основой всех парфюмерных композиций. Вам необходимо проделать над ним 98 манипуляций согласно прилагающейся инструкции. Завершив работу, приходите к нам. Мы проверим качество конечного продукта и выплатим вам его стоимость, если качество будет соответствовать заявленным нормам». Соискатель, теперь уже сотрудник фирмы, получает инструкцию на 10 страницах мелким шрифтом и идет выполнять все предписания. Сначала нужно растворить загадочный порошок в уксусной эссенции, затем остудить в морозильной камере до 0 градусов и т. д. По времени это занимает около недели. Когда человек приносит в контору получившийся продукт, его опять встречает тот же менеджер. Он забирает готовый продукт и отдает его в соседний отдел для химического анализа. Продукт, естественно, соответствует заявленным нормам, и менеджер выплачивает сотруднику 20 долларов наличными. Все честно и без обмана. К сожалению, нет человека, который, получив на руки 20 долларов за столь нехитрую работу, просто ушел бы домой. Люди требуют еще — 5, 10 кг порошка. Ведь доход тогда может быть до 20 000 долларов! Фирма, разумеется, трудовой энтузиазм одобряет, но предупреждает, что в больших количествах порошок бесплатно не выдается. Он продается, правда недорого, всего по 3000 руб. за килограмм. Люди радостно скупают порошок и проделывают над ним все манипуляции, указанные в инструкции. Дело идет быстрее, потому как опыт уже есть. Когда вся работа выполнена, сотрудники с радостным предвкушением огромных денег бегут в контору, но после очередного подробного химического анализа выносится вердикт: «Согласно результатам экспертизы, вы грубо нарушили технологию на 68-м этапе. К сожалению, продукт для использования в парфюмерии непригоден, мы его не покупаем». Вы можете не верить, но есть сотрудники, которые даже после этих слов вновь покупали порошок и пытались, «соблюдая технологию», получить конечный продукт. А теперь давайте подсчитаем. Сколько стоит килограмм соли? Именно соль — тот загадочный «ценный порошок»! Чистый доход от ее продажи оседает в карманах работодателя. Правда, есть маленькое неудобство в бизнесе: приходится часто менять офис — бывает, что работники попадают на нервы, затевают драку, грозят обратиться в милицию. Ну, так это издержки «парфюмерного» производства. Даже если вам предлагают реальную работу, следует иметь в виду, что, как правило, домашняя работа не оформляется трудовым договором. Это означает, что на сотрудника не распространяются гарантии Трудового Кодекса. В большинстве случаев работодатель даже не предлагает заключить договор подряда или оказания услуг. Если на следующий день фирма закроется, у вас не останется никаких документальных подтверждений, что вы с ней сотрудничали. Работа на дому не гарантирует стабильный заработок. За все огрехи технологии расплачивается работник. Вы можете в точности следовать инструкциям, но в результате получить брак. Наниматель не оплачивает такую продукцию и не компенсирует расходные материалы. Все это необходимо учитывать, если вы планируете зарабатывать на дому. Как обезопасить себя от обмана? Нужно включать здравый смысл! Кому может понадобиться данная продукция? Действительно ли производство рентабельно для работодателя? И как только речь заходит о том, что вы сами должны за что-то заплатить, прекратите переговоры и уходите!

Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- структуру и этапы делового общения;
- вербальные и невербальные компоненты и средства общения;
- способы структурного и процессуального анализа делового общения;

- основные положения ролевой теории Эрика Берна как практического инструмента для анализа ситуаций делового общения;
- трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления.

Обучающиеся должны владеть:

- способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения.

Основные понятия

Вербальная коммуникация— общение с помощью языка. В качестве знаковой системы используется человеческая речь. Модель вербального коммуникативного процесса включает 6 элементов: 1. Кто? (передает сообщение) — коммуникатор. 2. Что? (передается текст) — сообщение. 3. Как? (осуществляется передача) — канал. 4. Кому? — аудитория. 5. С каким эффектом? — эффективность общения. 6. С каким результатом? — результаты общения.

Деловое общение— взаимодействие между собой двух и более людей, построенное вокруг общей темы общения. Имеет целенаправленный характер, определенное начало, большую или меньшую протяженность во времени. Завершается в виде результата — достигнутой цели общения.

Кодирование информации— способ передачи информации от одного человека к другому. Кодирование конкретной информации предусматривает способы передачи, основанные на применении вербальной и моторно-двигательной знаковых систем; форм письменности (текстов, чертежей, рисунков схем); технических средств, видео- и аудиозаписей.

Коммуникативные барьеры— внешние и внутренние факторы и причины, мешающие эффективной коммуникации или полностью блокирующие ее.

Коммуникативные конфликты — противоречия, которые приводят к нарушению взаимодействия в процессе общения.

Коммуникация (лат. *communicatio* — сообщение, передача) — в широком смысле обмен информацией между индивидами посредством общей системы символов. Коммуникация может осуществляться вербальными и невербальными средствами.

Невербальная коммуникация— система знаков, сопровождающая речевое высказывание. С одной стороны, может дублировать и поддерживать вербальное сообщение, с другой — обеспечивать передачу дополнительной коммуникативной информации: образной, эмоциональной, мотивационной. К средствам невербальной коммуникации относят жесты, мимику, движения, организацию пространства и др.

Общение— сложный многоплановый процесс установления и развития контактов между людьми, направленный на удовлетворение потребности в общении и решение коммуникативных задач за счет обмена информацией, осуществления взаимодействия, восприятия и понимания партнерами друг друга.

Способы разрешения коммуникативных конфликтов— совокупность шагов, действий, которые необходимо предпринять, чтобы разрешить коммуникативные конфликты.

Практическое занятие по теме 7



Задание 7.1. Анализируем структурные элементы деловой беседы

Объединитесь в пары. Выберите один из предложенных вариантов деловой беседы, продумайте вопросы, которые необходимо задать с целью получения информации, используя вербальные и невербальные средства общения. Зафиксируйте свои ответы, обсудите их в парах.

Возможные варианты деловой беседы:

- «В телефонном разговоре вы получаете информацию о режиме работы руководителя интересующей вас организации».
- «При личной беседе с помощником руководителя вы получаете информацию о режиме работы и социальных льготах работников организации».
- «В личной беседе с одним из работников предприятия вы выясняете требования к работникам по определенной должности, на которую вы претендуете».

Разыграйте деловую ситуацию. Проанализируйте и выделите структурные элементы деловой беседы, дав ответы на вопросы.

Вопросы к деловой беседе:

- 1) Кто участники (субъекты) делового общения?
- 2) Каковы возможные мотивы и цели участников взаимодействия?
- 3) Что являлось предметом общения?
- 4) В каких условиях осуществлялось общение?
- 5) Какие средства общения были использованы?
- 6) Какие результаты общения достигнуты?



Задание 7.2. Осваиваем значения жестов людей

Рассмотрите предлагаемые ниже картинки. Что вы можете рассказать о значении жестов людей, изображенных на них? Дайте краткое описание. Для повышения аргументированности ответов используйте дополнительную информацию о значении жестов (Приложения 7.1, 7.2).





Задание 7.3. Учимся моделировать голос и тон

Потренируйтесь, а затем прочтите последовательно фразу «Разве вы не знаете, что этот человек здесь больше не работает?» следующим тоном: спокойным, недоброжелательным, дружеским, язвительным, начальственным. Проанализируйте в группе: всегда ли голос соответствовал заданному тону?



Задание 7.4. Учимся проводить процессуальный анализ делового общения

Разделитесь на три мини-группы. Разыграйте деловую беседу по следующим сюжетам:

- «Вы звоните секретарю руководителя организации с целью получения информации об имеющихся вакансиях».
- «Вы звоните в организацию с целью получения информации о режиме работы руководителя интересующей вас организации».
- «Вы пришли на собеседование по трудоустройству на должность, которую хотите получить».

Проведите процессуальный анализ деловой беседы, разыгранный участниками группы, используя таблицу 7.3.

Таблица 7.3

Этапы делового общения

Этапы делового общения	Комментарии к этапам (как это происходило: что делали участники для решения ключевой задачи этапа, где и за счет чего произошел переход на следующий этап)
1. Установление контакта	
2. Ориентация в ситуации	
3. Обсуждение вопроса, проблемы	
4. Принятие решения	
5. Выход из контакта	



Задание 7.5. Определяем ролевые позиции

Проанализируйте свое эго-состояние, используя следующие вопросы:

1) В каком эго-состоянии вы бываете чаще?

2) Есть ли у вас «излюбленные» эго-состояния? Какие?

3) Когда вам помогает каждое эго-состояние?

- «Родитель»:

- «Взрослый»:

- «Ребенок»:

Тренируемся различать эго-состояния в разных ролевых позициях.

Каждый из обучающихся говорит фразу из эго-состояния сначала «Ребенка», потом «Взрослого» и затем «Родителя», обращаясь к любому из присутствующих. Тот, к кому обращается обучающийся отвечает и вместе со всеми анализирует какое это было эго-состояние. При выполнении задания рекомендуется использовать таблицу 7.4.



Задание 7.6. Подбираем способы преодоления типичных манипуляций в общении

Познакомьтесь с кратким описанием типичных манипуляций и подберите способы защиты, используя предложенный ниже материал. Запишите соответствующие способы в таблицу 7.5.

Таблица 7.5

Способы защиты от типичных манипуляций

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж
«Навязывание роли»	«Вас делают другом»	«Доброжелатель»	«Дружим против общего врага»	«Соратник по общему делу»	«Туманные намеки»	«Берет измором»

Краткое описание типичных манипуляций:

А) *Навязывание роли.* Угадав желания человека, манипулятор начинает навязывать роль Незаменимого Работника, Бескорыстной Сотрудницы, Всеми Обожаемого, Неотразимой и т.п. Например, «Верочка, мы все прекрасно знаем, что если вы этого не сделаете, это никто не сделает...».

Б) *Вас делают другом.* Манипулятор доверительно рассказывает о себе, а затем обращается с какой-нибудь обременительной просьбой: «Я вижу, вы мне так сочувствуете... вот спасибо... я думаю, вы не откажетесь...».

В) *Доброжелатель*. Чрезвычайно любезно и доброжелательно расспрашивает о личных делах, трудностях, затем обращается с просьбой, в которой после такого разговора трудно отказать.

Г) *Друзжим против общего врага*. Манипулятор доверительно сообщает о том, как плохо высказался о вас руководитель или коллега. Он возбуждает неприязнь к «недоброжелателю», подталкивая к определенным действиям.

Д) *Соратник по общему делу*. Например, посетитель доверительно, с расчетом на понимание и сочувствие, посвящает вас в свой замечательный проект реорганизации работы фирмы. И тут же просит именно его бумаги показать директору в первую очередь.

Е) *Туманные намеки*. Манипулятор не высказывает прямо свою бестактную просьбу, а ходит вокруг да около.

Ж) *Берет измором*. Манипулятор с обворожительной улыбкой снова и снова повторяет одну и ту же просьбу, выполнить которую вы не можете или не хотите.

Способы защиты:

1) Не быть откровенным с человеком, которого вы не считаете другом, и не считать себя обязанным делать то, о чем просит «участливый» человек.

2) Отказ от роли. К примеру: «К сожалению, люди любят преувеличивать...».

3) Прервать его высказывания вопросом: «Вы это о чем?».

4) Задайте себе вопрос: «С чего это вдруг он стал открывать мне глаза?».

5) Не проявлять дружеского участия в разговоре с малознакомым человеком, не замечать намеков.

6) «Заезженная пластинка». Каждый раз в ответ на просьбу следует повторять: «Рад бы вам пойти навстречу, но ничего не могу сделать».

7) Подумайте: «А мое ли это дело?» Не поддавайтесь пафосу собеседника, отдавайте себе отчет в том, насколько вы сами считаете этот проект первоочередным.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 7



Задание В.7.1. Оцениваем готовность к деловой беседе

Сделайте самоанализ умения провести структурный, процессуальный и ролевой анализ делового общения. При необходимости вернитесь к соответствующим материалам занятия.



Задание В.7.2. Проводим самооценку «Насколько приятным человеком в общении я являюсь?»

Прочитайте и ответьте на вопросы. Если ваш ответ положительный, поставьте «1 балл», если отрицательный «0 баллов». Посчитайте сумму полученных баллов.

1) Умеете ли вы поздороваться так, чтобы вам улыбнулись в ответ?

2) Умеете ли вы прервать затянувшийся разговор так, чтобы собеседник на вас не обиделся?

3) Умеете ли вы шуткой разрядить обстановку, остудить закипевшие страсти?

4) Умеете ли вы отказать человеку, обратившемуся к вам с бестактной или несвоевременной просьбой, так, чтобы не прервать с ним отношения?

5) Если с вами грубы, можете ли вы не отвечать грубостью? Способны ли вы ответить спокойно?

6) Умеете ли вы попрощаться так, чтобы вас захотелось увидеть снова?

Если вы набрали 5–6 баллов, то вас можно считать приятным человеком в общении. 4 балла говорят о том, что в общении с вами могут быть проблемы. 3 и менее баллов свидетельствует о том, что вы сложный и неудобный в общении человек.

Для повышения своей компетентности в общении вы можете посмотреть те позиции, которые оценили отрицательно, и разработать меры по их совершенствованию.



Задание В.7.3. Что взять из темы 7 для подготовк собеседованию в ситуации поиска работы и трудоустройства

Составьте свод правил «Поведение на собеседовании при трудоустройстве». Задание может быть выполнено в форме презентации.

Тестовое задание по теме 7

Тестовое задание составлено на материалах темы 7 «Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства». Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментариев.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	5	а б в г
2	а б в г	6	а б в г
3	а б в г	7	а б в г
4	а б в г	8	а б в г

Комментарии

Тестовые вопросы

1. Деловое общение:

- | | |
|---|--|
| а) всегда целесообразно и целенаправленно | в) происходит в определенном промежутке времени, социальном пространстве |
| б) происходит не по правилам | г) имеет деловую направленность |

2. Функциональное назначение делового общения:

- а) обмен информацией
- б) взаимодействие
- в) выяснение личностных отношений
- г) восприятие

3. Деловое общение основывается на знаниях:

- а) философии
- б) психологии
- в) социологии
- г) математики

4. Специфической особенностью делового общения является...

- а) разговор по душам
- б) регламентированность
- в) соблюдение норм и правил
- г) ограниченность во времени

5. К невербальным средствам общения относятся:

- а) движения рук, головы, ног, туловища, походка, жесты, прикосновение, пожатие руки
- б) качество голоса, его диапазон, тональность
- в) организация пространства (дистанция) и времени
- г) речь

6. Положительное влияние на атмосферу делового общения при первой встрече оказывают:

- а) очки с затемненными стеклами
- б) располагающий взгляд
- в) доброжелательная улыбка
- г) деловой костюм

7. Установление контакта (знакомства) в деловом общении предполагает:

- а) соблюдение правил этикета
- б) установление близкой дистанции общения (менее 50 см)
- в) восприятие другого человека
- г) представление себя другому человеку

8. Способствуют созданию благоприятной атмосферы для деловой беседы:

- а) ясные, сжатые и содержательные вступительные фразы
- б) обращения к собеседнику по имени-отчеству
- в) проявление уважения к личности собеседника
- г) подробный рассказ автобиографии

Приложения к теме 7

Приложение 7.1

Возможные значения жестов человека

1. Прикосновение к носу

В сущности, прикосновение к носу может выражаться в нескольких легких прикосновениях к ямочке под носом или быть выражено одним быстрым, почти незаметным прикосновением. Одно из объяснений природы этого жеста заключается в том, что когда плохие мысли проникают в сознание, подсознание велит руке прикрыть рот, но в самый последний момент, из желания замаскировать этот жест,



рука отдергивается ото рта, и получается легкое прикосновение к носу. Другим объяснением может быть то, что во время лжи появляются щекотливые позывы на нервных окончаниях носа, и очень хочется почесать нос. Если у человека просто чешется нос — он его почесет, это отличается от легких прикосновений к носу в ситуации обмана. Прикосновение ко рту и к носу может использоваться как говорящим для маскировки его собственного обмана, так и слушающим, сомневающимся в искренности слов собеседника.

2. Потирание века

Мудрая обезьяна говорит: «Не вижу греха, закрывая глаза». Этот жест означает: 1) появляется желание скрыться от обмана, подозрения или лжи, с которыми человек сталкивается; 2) желание избежать взгляда в глаза человеку, которому он говорит неправду. Мужчины обычно потирают веко очень энергичным образом, а если ложь очень серьезная, то отворачивают взгляд в сторону, обычно в пол. Женщины очень деликатно прodelывают это движение, проводя пальцем под глазом. Это может быть вызвано двумя причинами: в силу своего воспитания они не знакомы с грубыми жестами; осторожность движений объясняется наличием макияжа на веках. Отводя глаза в сторону, они смотрят на потолок.



3. Скрещенные на груди руки с вертикально выставленными большими пальцами рук

Этот жест передает двойной сигнал — первый о негативном или оборонном отношении (скрещенные руки) плюс чувство превосходства (выраженное большими пальцами рук). Человек, прибегающий к этому жесту, обычно поигрывает одним или обоими пальцами, а для положения стоя характерно покачивание на каблуках.



4. Жесты, связанные с прикосновением рук к лицу

Когда мы наблюдаем или слышим, как другие говорят неправду, или лжем сами, мы делаем попытку закрыть наш рот, глаза или уши руками. Если этот жест используется человеком в момент речи, это свидетельствует о том, что он говорит неправду. Если он прикрывает рот рукой в тот момент, когда вы говорите, а он слушает, это означает, что он чувствует, как вы лжете! Когда человек прodelывает жест «рука к лицу», то это далеко не всегда означает, что он лжет. Однако это может быть первым признаком обмана, и дальнейшее наблюдение за поведением человека и его жестами может подтвердить ваши подозрения. Следует рассматривать этот жест в совокупности с другими жестами.



5. Пальцы во рту

Человек кладет пальцы в рот в состоянии сильного угнетения. Это бессознательная попытка человека вернуться к безопасному, безоблачному времени в грудном возрасте, когда маленький ребенок сосет палец, а что касается взрослого, то кроме пальца он засовывает себе в рот такие предметы, как сигареты, трубки, ручки и т. д. Если жесты, связанные с прикрытием рта рукой, обозначают обман, пальцы во рту говорят о внутренней потребности в одобрении и поддержке. Поэтому, когда появляется этот жест, необходимо поддержать человека или заверить его гарантиями.

6. Почесывание и потирание уха



Фактически этот жест вызван желанием слушающего отгородиться от слов, положив руку около или сверху уха. Этот жест является взрослой усовершенствованной модификацией жеста маленького ребенка, когда он затыкает уши, чтобы не выслушивать упреков родителей. Другими вариантами прикосновения к уху является потирание ушной раковины, сверление в ухе (кончиком пальца), потягивание мочки уха или сгибание уха. Этот последний жест говорит о том, что человек наслушался вдоволь и хочет, возможно, высказаться.

7. Жесты оценки



Жесты оценки выражают задумчивость и мечтательность. Например, жест «рука у щеки» — люди, опирающиеся щекой на руку, обычно погружены в глубокое раздумье. Жест критической оценки — подбородок опирается на ладонь, указательный палец вытягивается вдоль щеки, остальные пальцы — ниже рта (позиция «подождем-посмотрим»). Наклоненная голова — жест внимательного слушания. Почесывание подбородка — жест «хорошо, давайте подумаем» — используется, когда человек занят принятием решения. Жесты с очками (протирает очки, берет в рот дужку очков и т. п.) — это пауза для размышления, обдумывания своего положения, перед тем как оказать более решительное сопротивление, требуя пояснений или ставя вопрос.

8. Скрещенные на груди руки

Руки в замок на груди выражают попытку спрятаться от неблагоприятной ситуации. Положение рук при этом жесте может быть самым разнообразным. Типичное, стандартное скрещивание рук является универсальным жестом, почти повсюду обозначающим оборонное или негативное состояние человека. Его всегда можно увидеть, наблюдая за человеком в толпе незнакомых людей на общественных собраниях, в очереди, в кафетериях, в лифтах и в других местах, где люди чувствуют себя неуверенно и небезопасно. Когда при беседе с глазу на глаз вы видите, что ваш собеседник скрещивает руки на груди, следует сделать вывод, что вы сказали что-то, с чем ваш собеседник не согласен, несмотря на то, что на словах он будет выражать согласие с вами. Дело в том, что невербальные средства общения не могут лгать, в то время как вербальные могут. В этот момент вы должны постараться выяснить причину его жеста и побудить человека занять к вам более располагающую позу. Помните: до тех пор, пока человек будет держать руки скрещенными на груди, он будет сохранять отрицательное расположение к вам. Напряженное внутреннее состояние заставляет человека принять этот жест, а сохранение жеста поддерживает внутреннее напряжение. Простой, но эффективный способ заставить человека разомкнуть руки — это дать ему в руки ручку, книгу, бумагу, любой предмет, беря который он вытянет руки вперед. Тем самым он примет более открытое положение, и его отношение изменится. Можно также попросить человека наклониться вперед, чтобы лучше рассмотреть какую-нибудь вещь, в результате чего он тоже разомкнет руки. Другим полезным приемом будет наклон вперед, сделанный с открытыми ладонями, и вопрос: «Я вижу, что у вас имеются вопросы. Что бы вы хотели спросить?» или «А что вы думаете по этому поводу?», а затем откинуться спиной на спинку стула, показывая, что настала его очередь для высказываний. Предъявляя ему свои ладони на обозрение, вы сообщаете невербальным способом, что хотели бы от своего партнера открытого и честного ответа.



Жестикуляция и ее возможная интерпретация

Жестикуляция в деловом разговоре

Группы жестов	Интерпретация
Жесты уверенности	<ul style="list-style-type: none"> – кисти рук соединены кончиками пальцев, ладони не соприкасаются; – кисти рук сцеплены сзади, подбородок высоко поднят; – во время передачи информации локти не прижаты к туловищу; – руки в карманах, большие пальцы снаружи; – одна рука обхватывает другую в области ладони
Жесты неуверенности, раздражения	<ul style="list-style-type: none"> – прижатые вплотную к бокам локти; – ерзание в кресле; – одной рукой человек поправляет пуговицу или запонку на рукаве другой, браслет часов или манжет; – человек двумя руками держит букет цветов, чашку с чаем, сумочку (женщины); – потирание уха
Жесты, выражающие агрессивность	<ul style="list-style-type: none"> – тесно сплетенные пальцы рук, особенно если руки находятся на коленях; – поза на стуле «верхом»; – руки в карманах, большие пальцы снаружи: у мужчин — амбициозность, у женщин — агрессивность
Жесты несогласия	<ul style="list-style-type: none"> – боковой взгляд — жест недоверия (в случае, когда взгляд отводится и возвращается вновь, подобное движение воспринимается партнером как жест несогласия); – прикосновение к носу или легкое потирание его — чаще проявляется при наличии в переговорах или дискуссии контраргументов; – ноги у сидящего направлены к выходу — желание уйти; такое же желание проявляется тогда, когда собеседник снимает очки и демонстративно откладывает их в сторону
Жесты, относящиеся к оценке получаемой информации	<ul style="list-style-type: none"> – рука у щеки; – один палец отставлен, остальные под подбородком (при критической оценке сказанного или негативном отношении к партнеру в данный момент); – почесывание подбородка (в конфликтных дискуссиях в сочетании со взглядом искоса — обдумывание следующего хода в диалоге); – почесывание пальцем спинки носа (озабоченность, сомнение); – манипуляции с очками; – рука поглаживает шею — недовольство, отрицание, гнев

Жесты, проявляющие черты характера и отношение к ситуации

Жесты	Возможная интерпретация
Партнер во время разговора стремится опереться или прислониться к чему-нибудь	Нуждается в поддержке, ситуация для него непонятна, не может найти нужный ответ
Человек стоя опирается руками о стол, стул и пр.	Ощущает неполный контакт
Руки в карманах, за спиной либо скрещены на груди	Человек замкнут
Ладони рук в поле зрения партнера по общению	Человек открыт для общения
Лицо чуть наклонено вбок и опирается на ладонь или кулак	Внутренний монолог, скука
Указательный палец касается носа, остальные прикрывают рот	Подозрительность, скрытность, недоверие
Скрещенные руки с пальцами, плотно обжимающими предплечья (обхватывание руками)	Негативно подавленное отношение к ситуации

Скрещенные руки и ноги у сидящего человека	Нежелание вступать в контакт, демонстративность
Ладонь, повернутая вниз (смотрит в пол)	Властность, психологическое давление на партнера
Закладывание рук за голову	Уверенность в себе, превосходство над другими, доминирование

Приложение 7.3

Рекомендации по улучшению голоса

1. Поставьте цель. Опишите, какой голос вы хотели бы выработать, как должен звучать ваш голос.
2. Отмечайте изменения. Ежедневно записывайте ваш голос на диктофон и отмечайте изменения в дневнике. Поверьте, это не только необходимо, но еще и очень увлекательно — сравнивать свой нынешний голос с тем, который был раньше.
3. Используйте визуализацию. Эффективность визуализации и ее невероятная сила подтверждены временем. Визуализируйте, как людям приятно с вами общаться, как вы притягиваете к себе внимание благодаря вашему голосу и т. д.
4. Используйте аудиализацию. Подключите к визуальным ощущениям еще и слуховые. Представляйте, как звучит ваш голос, который вы придумали и описали в своих целях. Представляйте его максимально четко и точно. Делайте это несколько минут каждый день, и скоро ваши окружающие будут наслаждаться вашим новым голосом.
5. Смейтесь. Используйте смех для развития голоса. Смех расслабляет все тело, создается прекрасное настроение, дыхание становится естественным.
6. Пойте. Пойте, когда убираете квартиру, когда стоите на остановке и т. д. Попробуйте превратить ваш день в песню.
7. Слушайте. Вслушивайтесь в свой голос, в голос человека, с которым вы общаетесь каждый день, в шелест деревьев, в звук мотора вашего автомобиля. Постарайтесь услышать тончайшие оттенки, найти новое в звуках.
8. Подражайте любимому певцу, певице, диктору, артисту, просто человеку, голос которого вы считаете достойным подражания. Голос — это энергия. У Федора Шаляпина и Фредди Меркьюри энергия просто била фонтаном. Слушайте их и подражайте.
9. Молчите. Каждый вечер несколько минут побудьте одни. Выключите телевизор и другие шумящие электроприборы. Закройте глаза и просто помолчите. Отпустите все мысли, проблемы, планы. Скажите себе, что подумаете об этом завтра. Просто молчите. Пусть для вас это превратится в ритуал.
10. Зевайте. Гениальный в своей простоте и эффективности прием, которым можно заниматься в любое время. Зевание воздействует как на мышцы ротовой полости, так и на общую энергетику организма.
11. Говорите. Ваши слова возвращаются к вам бумерангом. Это реальность. Поэтому необходимо каждый день говорить себе: *«С каждым днем мой голос становится все лучше и лучше»*, *«Каждый день всегда и во всем мои дела идут все лучше и лучше»*. Также для развития голоса отлично подходят скороговорки.
12. Просто играйте. К развитию голоса и саморазвитию необходимо подходить как к игре, приносящей удовольствие. И тогда вы достигните своей цели!

Рекомендации по повышению эффективности делового общения

- Будьте позитивны!
- Используйте разнообразные способы, чтобы произвести приятное впечатление!
- Принимайте собеседника таким, каков он есть. Не смешивайте интересы дела и личность собеседника. Доброжелательность, непредвзятость — вот, что вам поможет!
- Подчеркните значимость собеседника! Сделайте комплимент!
- Сосредоточьтесь на том, чтобы слушать собеседника!
- Старайтесь воспринять сообщение собеседника целиком, не вырывайте отдельные фразы из контекста!
- Отвечайте, а не просто спонтанно реагируйте!
- По возможности старайтесь соглашаться, а не возражать: «Да, но...» («Да, конечно, в том, что вы сказали, есть много интересного, но мне бы хотелось уточнить...»)!
 - Сохраняйте контроль!
 - Не поддавайтесь на манипуляции!
 - Оказывайте мягкое влияние на принятие нужного вам решения!
 - Думайте и поступайте позитивно — сегодня и ежедневно!

Тема 8. Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
- требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу.

Обучающиеся должны уметь:

- по существу ответить на наиболее типичные вопросы работодателя во время собеседования при устройстве на работу;
- выяснить необходимую информацию о предполагаемом месте работы и требованиях к работнику в процессе собеседования.

Основные понятия

Виды собеседования при приеме на работу различаются по степени структурированности: структурированное, полу структурированное, свободное; **по количеству участников:** с одним интервьюером, с двумя или несколькими одновременно; **по целям:** предварительное, ознакомительное, отборочное; **по месту проведения:** в кадровой службе, в подразделении, с руководством компании.

Готовность к собеседованию— позитивный настрой, подготовленные ответы на наиболее типичные вопросы, задаваемые при приеме на работу, готовая короткая самопрезентация и др.

Закрытые вопросы— вопросы, содержащие (предполагающие) два или более вариантов ответов, из которых необходимо выбрать один (или несколько вариантов). *Например:* Вас привлекают задачи, решаемые нашим предприятием? Что Вы сделаете в первый рабочий день (выберите три наиболее значимых для Вас пункта): познакомлюсь с новыми коллегами; составлю план действий на новом рабочем месте; позвоню знакомым и сообщу о новом месте работы; постараюсь сделать что-то значимое на работе, чтобы

меня сразу заметили; отмечу начало новой работы в семье, постараюсь как можно больше узнать о требованиях к работе. Вы готовы приступить к работе немедленно?

Ознакомительное собеседование— беседа, в ходе которой происходит выяснение основных сведений о кандидате согласно программе собеседования.

Отборочное собеседование— заключительный этап, когда происходит окончательная оценка и принятие решения о приеме (отказе, зачислении в резерв и т. д.) кандидата на работу.

Открытые вопросы— вопросы, предполагающие развернутый ответ. *Например:* Что Вас привлекает в нашей организации? Что Вы будете делать в первый рабочий день, если мы примем Вас на работу? Когда Вы готовы приступить к работе?

Предварительное собеседование— выяснение самых необходимых сведений, общее знакомство и оценка, позволяющих включить (или не включить) претендента к дальнейшим испытаниям при приеме на работу. Предварительное собеседование может проходить как очно, так и заочно.

Программа собеседования— перечень основных позиций, которые работодатель стремится выяснить в процессе собеседования. Программа может быть более или менее жесткой в зависимости от степени структурированности собеседования. Наиболее часто в программу включают квалификационные вопросы, вопросы на мотивацию, вопросы, имитирующие рабочую ситуацию, ситуационные вопросы и вопросы, позволяющие выяснить соответствие кандидата общим требованиям к персоналу.

Собеседование при устройстве на работу— беседа с работником в режиме «вопрос-ответ» по заранее составленной или произвольной схеме для получения дополнительных данных о человеке. Это также и процесс уточнения и оценки кандидатом возможностей и требований будущей работы.

Практическое занятие по теме 8



Задание 8.1. Актуализируем представления по теме «Собеседование при приеме на работу»

Завершите следующие незаконченные предложения: «Собеседование при приеме на работу это...», «Собеседование при приеме на работу предполагает...», «Собеседование при приеме на работу направлено на...».



Задание 8.2. Обсуждаем, что надо сделать при подготовке к собеседованию

Объединитесь в пары (тройки) и подготовьте ответ на вопрос: «Что вы сделаете накануне предстоящего собеседования о приеме на работу?».

Ознакомьтесь с памяткой «Что надо сделать при подготовке к собеседованию?»

Памятка: «Что надо сделать при подготовке к собеседованию?»

- **Уточнить цели собеседования.** Отправляясь на собеседование, прежде всего, уточните собственные цели — что вы хотите достичь в ходе собеседования. Любая стратегия успеха начинается с прояснения желаемого результата. Если вы убеждены в том, что именно эту работу хотите получить, то можно переходить к следующему шагу. В этом вам помогут материалы практических занятий по темам 3 и 4.

- **Сфокусироваться на своих сильных сторонах.** Рекомендуем еще раз подумать о том, что ценного для покупающей стороны (работодателя) мы можем предложить, какими качествами, навыками и т. д. обладаем. Обратитесь к подготовленному ранее профессионально-психологическому портрету и тексту само презентации. Фокусируя свои сильные стороны, необходимо оценить их с точки зрения полезности работодателю. В свою очередь, чтобы такая оценка была более реалистичной, следует постараться собрать как можно больше информации о требованиях к кандидатам со стороны предприятия и его руководителя.

- **Собрать информацию о предприятии (организации).** Хорошо подобранная информация позволит вам оценить соответствие собственных данных требованиям предприятия и лучше подготовиться к ответам на вопросы во время собеседования. При необходимости обратитесь к материалам темы шесть, где речь уже шла об источниках получения информации: сети Интернет; публикации в средствах массовой информации; радио и телепередачи; знакомые, которые работают или имеют близких знакомых, работающих на соответствующем предприятии или организации; буклеты, проспекты, специальные издания о предприятии (организации); информационные стенды, объявления и др. и тех моментах, на которые важно обратить внимание: сколько лет существует организация; какие, где и кому реализуются ее услуги или продукция; с кем взаимодействует организация, является ли она частью какого-либо крупного объединения; каковы отзывы об организации в сети Интернет и СМИ; какие новые перспективы существуют у предприятия; какова система и уровень оплаты труда; какими социальными услугами или льготами пользуются работники организации и др.

- **Подготовить необходимые для встречи с работодателем документы.** Ваша позиция будет существенно усилена, если вы заранее подготовите документы, подтверждающие достоверность предоставляемой вами информации: ваше образование, квалификацию, дополнительные умения; рекомендательные письма; профессиональное резюме; наградные документы (дипломы, грамоты, благодарности). Возьмите свой паспорт (замените обложку, если старая сильно потрепана) и диплом об образовании. Все документы во время собеседования необходимо иметь под рукой, но не следует проявлять чрезмерной настойчивости и стремления сразу все продемонстрировать. Вам будет легко это сделать, если вы добросовестно составили собственное портфолио.

- **Подготовиться к ответам на вопросы.** Если вы заранее продумаете ответы на весьма вероятные вопросы и будете готовы ответить на самые каверзные из них, то уровень вашей уверенности в ходе беседы существенно повысится. Именно поэтому на данном занятии мы будем отрабатывать варианты ответов на типичные вопросы, которые задают работодатели в ходе собеседования. Не забудьте также подготовить вопросы, которые вы хотите задать.

- **Подумать о своем имидже.** При подготовке к собеседованию обязательно подумайте, какое впечатление вы хотите произвести: человека делового, пунктуального, креативного, заинтересованного в работе... или растерянного и несчастного? В соответствии с желаемым результатом продумайте способы, которые помогут вам обеспечить такое впечатление. Одежда человека является важной характеристикой его имиджа. Поэтому выберите одежду, руководствуясь тремя правилами, она должна:

- работать на создание благоприятного первого впечатления;
- усиливать ваш внутренний комфорт и уверенность;

– соответствовать стилю одежды, принятому в этой организации.

Для обеспечения желаемого впечатления не менее важным является также выражение вашего лица, прическа, аксессуары и т. д.

• **Создать позитивный настрой.** Если вы находитесь в состоянии внутреннего равновесия, верите в свои силы и возможности, настроены на успех, то ваши шансы на самый благоприятный исход собеседования резко увеличиваются. Для создания позитивного настроения перед собеседованием вы можете использовать следующие приемы:

– накануне собеседования постарайтесь хорошо выспаться;

– день собеседования начните с мыслей о вещах, которые дают ощущение, что все идет хорошо;

– обязательно проговорите мысленно или вслух перед зеркалом позитивные утверждения: «Сегодня будет хороший день», «Я буду удовлетворен результатами собеседования», «Я отлично пройду предстоящие испытания».

Отправляясь на собеседование, еще раз ответьте на 3 вопроса:

1) Что самое страшное может произойти на собеседовании?

2) Что я могу получить от собеседования независимо от его исхода?

3) Что я буду делать в том случае, если получу однозначный отказ?

Не бойтесь получить отказ, приготовьтесь морально к любому исходу собеседования. Помните о том, что всегда есть много вариантов достижения желаемой работы.



Задание 8.3. Готовимся к собеседованию

Объединитесь в три мини-группы для выполнения задания:

• *группа № 1 — подготовьте рассказ о правилах поведения на собеседовании;*

• *группа № 2 — подготовьте информацию о причинах, по которым работодатель чаще всего отказывает претендентам при приеме на работу;*

• *группа № 3 — подготовьте советы, которые позволят «провалить» собеседование при приеме на работу.*



Задание 8.4. Готовимся отвечать на вопросы при приеме на работу в ходе ролевой игры «Ответы и вопросы»

Объединитесь в группы по три человека и проигрывайте ситуации, когда вы отвечаете на вопросы в ходе собеседования при приеме на работу. Каждый из вас должен попробовать себя в роли «Работодателя», «Претендента на работу» и «Наблюдателя».

«Работодатель» получает карточки с вопросами, которые он задаст «Претенденту». «Претендент» также получает карточки с возможными вариантами ответов, которые он может просмотреть перед началом игры (Приложение 8.1). «Наблюдатель» следит за ходом игры, дает обратную связь относительно убедительности предложенного варианта ответа на поставленный вопрос. Через 2–3 вопроса участники меняются ролями. Вопросы, уже участвовавшие в игре, откладываются в сторону. После окончания игры участники обмениваются впечатлениями, высказывают свои предложения по дополнению возможных вопросов и вариантов ответов, предложенных на карточках.



Задание 8.5. Отрабатываем способы поведения на собеседовании в разных ролевых ситуациях

Объединитесь в группы по три человека и проиграйте ситуацию собеседования при приеме на работу. Каждый из вас должен попробовать себя в роли «Работодателя» «Претендента на работу» и «Наблюдателя».

Разыграйте несколько ситуаций, с которыми можно встретиться во время собеседования.

- **Моделирование конфликтных или нестандартных ситуаций**

Ситуация 1. Претендент заранее договорился о встрече, но секретарь в приемной говорит, что руководитель не сможет вас принять.

Ситуация 2. Через несколько минут разговора претендента с работодателем выясняется, что, договариваясь о встрече, работодатель имел в виду другого кандидата.

Ситуация 3. Претендента уличают в недостоверности представленных в документах данных.

- **Моделирование ситуаций с разным типом поведения работодателя**

Ситуация 4. Работодатель непроницаем, практически невозможно понять, как он воспринимает слова и действия претендента на работу.

Ситуация 5. Работодатель много говорит, сам спрашивает и сам отвечает. Претендент поставлен в положение слушателя.

Ситуация 6. Работодатель часто перебивает претендента и требует блиц-ответов на множество вопросов.

- **Моделирование разных стилей поведения на собеседовании**

Ситуация 7. Претендент действует в ситуации собеседования как новичок, который первый раз трудоустраивается.

Ситуация 8. Претендент строит свое поведение в ситуации собеседования как человек, имеющий за плечами большой жизненный и профессиональный опыт и признание.

Ситуация 9. Претендент уже получил достойное предложение работы и зашел на данное предприятие с целью разведки «на всякий случай».



Задание 8.6. Учимся понимать позицию работодателя: «Взгляд работодателя»

Подумайте, какое впечатление может произвести кандидат на работодателя в заданных ситуациях.

Ситуации:

1) Кандидат говорит, что он собранный, уверенный в себе человек, и одновременно ведет себя следующим образом: несколько раз ошибается, доставая из папки текст автобиографии, смущается, поднимается со стула и снова садится.

2) Кандидат думает долго и отвечает не на тот вопрос, который ему был задан.

3) Кандидат говорит так тихо, что иногда сложно понять, что он говорит.

4) Кандидат говорит громко, размахивает руками и постоянно делает комментарии на темы, не связанные с собеседованием.

5) Кандидат качается на стуле.

6) Кандидат показывает удивление на лице, когда его спрашивают о том, что он сказал ранее.

7) Кандидат начинает нервничать, когда его спрашивают о причинах ухода с прошлой работы.

Ответы на вопросы можно готовить в формате мини-мозгового штурма, опроса по кругу или на основе работы в мини-группах. Затем преподаватель сравнивает предположения обучающихся с расположенными ниже описаниями. Приведенные варианты не являются точным отражением впечатления о кандидате, но работодатель может сделать подобные неблагоприятные для кандидата выводы:

1. Кандидат имеет несколько неправильное самопонимание, его действия противоречат суждениям о себе.

2. Если кандидат долгое время думает и в итоге не отвечает — это говорит о том, что он либо не хочет отвечать (возможно, из-за того, что есть что скрыть), либо прослушал вопрос.

3. Если кандидат говорит необоснованно тихо, то это значит, что он не уверен в себе или не хочет, чтобы интервьюер слышал ответ.

4. Уверенность напоказ говорит о том, что кандидат скрывает свою нервозность, застенчивость и молчаливость.

5. Если кандидат ведет себя слишком раскованно, в чем-то неестественно, то это может говорить о том, что он не очень заинтересован в работе, либо не уверен в себе.

6. Удивление, проявленное при вопросе о том, о чем было сказано ранее, говорит, что фраза была сказана просто для эффекта.

7. Повышенная нервозность говорит о том, что у кандидата были проблемы на прошлой работе, независимо от какого-либо обоснования.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 8



Задание В.8.1. Дополняем портфолио материалами, использованными (созданными) на занятии

Дополните ваше портфолио материалами, использованными (созданными) на занятии.



Задание В.8.2. Отрабатываем ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования

Отработайте (отрепетируйте) ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования.



Задание В.8.3. Составляем собственный перечень вопросов для собеседования

Составьте собственный перечень вопросов, которые вы зададите во время собеседования.



Задание В.8.4. Проводим самооценку готовности к прохождению собеседования

Проведите самооценку готовности к прохождению собеседования, заполнив таблицу 8.1.

Таблица 8.1

Самооценка готовности к прохождению собеседования

№ п/п	Показатели для самооценки	Оценка	
		+	-
1	Имеете хорошее представление о структуре и назначении собеседования при приеме на работу		
2	Хорошо знаете, что необходимо сделать на этапе подготовки к собеседованию		
3	Хорошо знаете правила поведения на собеседовании		
4	Готовы предоставить в процессе собеседования необходимые документы		
5	Знаете, как собрать необходимую информацию о предприятии (организации), где будет проходить собеседование		
6	Умеете создать положительный настрой перед собеседованием		
7	Готовы кратко представить свои возможности и достоинства как работника во время собеседования		
8	Готовы ответить на возможные вопросы работодателя		
9	Знаете, какие вопросы нужно задать для выяснения информации о предстоящей работе		
10	Знаете о трудностях, которые могут возникнуть в ходе собеседования, и готовы к их разрешению		
11	Имеете представления о возможных испытаниях в процессе собеседования и готовы их пройти		
12	Знаете, что и как необходимо выяснить об особенностях предприятия (организации) в процессе собеседования		
13	Знаете причины, по которым чаще всего отказывают при приеме на работу, и готовы их минимизировать		
14	У вас есть план поиска работы, вы знаете, что делать в случае отказа в приеме на работу		

После заполнения таблицы подсчитайте количество «плюсов» и «минусов», которые вы поставили себе при ее заполнении.

- Если количество «плюсов» превышает 13 единиц, то вы хорошо готовы к собеседованию.

- Если вы набрали менее 10 «плюсов», то надо еще поработать над повышением собственной готовности, обратив внимание на те показатели, готовность по которым вы оценили отрицательно.

- а) вопросы на мотивацию
- б) квалификационные вопросы
- в) вопросы на выяснение профессиональных планов и ожиданий от работы
- г) вопросы о вероисповедании

4. Задачи работодателя во время собеседования при трудоустройстве:

- а) оценить устойчивость и перспективность кандидата
- б) выяснить соответствие кандидата требованиям организации (предприятия)
- в) узнать подробности личной жизни кандидата, не связанные с работой
- г) оценить уровень квалификации работника

5. Местом проведения собеседования по трудоустройству может быть:

- а) кадровая служба
- б) подразделение, где находится рабочее место требуемого работника
- в) спортивный зал
- г) кабинет руководителя компании

6. Отправляясь на собеседование, важно иметь при себе:

- а) паспорт
- б) профессиональное резюме
- в) личные письма и фотографии
- г) диплом об образовании

7. При подготовке к собеседованию важно:

- а) уточнить собственные цели поиска работы
- б) собрать информацию о предприятии
- в) вспомнить о незавершенных делах за последнюю неделю
- г) подготовиться к ответам на вопросы работодателя

8. Что может подумать работодатель, если кандидат опоздал на собеседование:

- а) кандидат имеет успехи в спорте
- б) кандидат не придавал особой значимости данному собеседованию
- в) кандидат — несобранный человек
- г) кандидат не умеет планировать время

9. Что может предположить работодатель, если во время собеседования кандидат говорит очень тихо (почти не слышно):

- а) кандидат не уверен в себе
- б) кандидат своей манерой хочет разозлить собеседника
- в) кандидат не хочет, чтобы его услышали
- г) кандидат что-то скрывает

10. Что может предположить работодатель, если во время собеседования кандидат качается на стуле:

- а) кандидат испытывает тревогу, беспокойство, другие эмоциональные проблемы
- б) кандидат не заинтересован в работе
- в) для кандидата характерно раскованное поведение
- г) кандидат думает, что он пришел на ат-

Приложения к теме 8

Приложение 8.1

Подготовка к ответам на типичные вопросы собеседования при приеме на работу

Цель работодателя во время собеседования — решить три основных задачи:

- 1) Справится ли кандидат с данной работой?
- 2) Подойдет ли он компании и отделу?
- 3) Будет ли он целеустремленным работником?

Вопросы, задаваемые в ходе собеседования, могут касаться полученного образования, имеющегося опыта деятельности, личных качеств и достоинств, мотивации, амбиций, планов на будущее, семейного положения, хобби и других сторон. Приведем наиболее типичные из них.

1. Приходилось ли вам раньше заниматься подобной работой?

Во всех случаях постарайтесь ответить: «ДА». Опишите имеющийся у вас опыт и реальную способность выполнять эту работу. У вас мало опыта, не унывайте. Положительный подход, вера в себя и знание своих достоинств поддержат ваше упорство. Никогда не чувствуйте себя уязвимым, но и не отвечайте: «Нет проблем». Для работодателя это — настоящая проблема. Упомяните связанный с этой или другой работой опыт вашей профессиональной деятельности, вашу квалификацию и подготовку, интересы, увлечения и личные качества, соответствующие характеру работы. Сообщите: насколько быстро вы можете обучиться работе на данном рабочем месте, покажите ваше желание обучаться.

Пример: вы хотите получить работу секретаря, но никогда не работали в этой должности. Следует упомянуть работу с документами, которую вам приходилось выполнять, например, с документацией во время подготовки дипломного проекта. Сообщите об умении работать с компьютерной и копировальной техникой, владении машинописью, компьютерными программами, опыте работы с цифрами. Подчеркните, что для вас характерны аккуратность, ответственность, хорошие отношения с людьми, быстрое усвоение

нового. Можете отметить, что вы всегда хотели заняться офисной работой, с нетерпением ожидаете возможности приступить к ней и будете всегда работать добросовестно.

2. Чем вы занимались на последнем месте работы?

Расскажите, чем вы занимались во время практики или на предыдущем месте работы, сделав особый упор на следующем:

- навыки и умения, которые были необходимы вам;
- используемые машины и оборудование;
- ваши обязанности; особое внимание обратите на обязанности, имеющие непосредственное отношение к работе, которую вы хотите получить;
- отношения с коллегами по работе;
- продолжительность (если вы работали длительное время);
- результаты вашей профессиональной деятельности.

3. Почему вы ушли с предыдущей работы?

Люди уходят с работы по многим причинам. Укажите только те из них, которые характеризуют вас с положительной стороны. Избегайте таких, как высокие требования, разногласие с начальством, и т. д. Полезно убедить работодателя в том, что подобная проблема едва ли возникнет на работе, которой вы хотели бы заниматься.

Типичные причины:

- работа временная (сезонная), истек срок контракта (договора);
- это была работа с неполным рабочим днем, рабочей неделей;
- фирма закрылась;
- произошло сокращение штатов;
- должность (не вас) сократили;
- зарплата была недостаточной;
- приходилось далеко ездить, было много сверхурочной работы;
- вы решили изменить сферу трудовой деятельности, карьеру.

Если вы ушли с работы по состоянию здоровья, упомяните об этом кратко и обязательно укажите, что сейчас состояние вашего здоровья улучшилось, и вы можете выполнять работу, на которую претендуете

4. С какими машинами, оборудованием и инструментами вам приходилось работать?

Большинство видов работы предполагает использование в какой-либо форме машин или оборудования и управление ими.

- Упомяните имеющийся у вас опыт работы с оборудованием, который может быть использован в той работе, на которую вы претендуете.
- Опишите опыт использования других видов машин, с которыми вы знакомы. Обязательно точно укажите тип и наименование оборудования.
- Назовите имеющиеся у вас дипломы и свидетельства о специальной подготовке в области использования машин и оборудования.
- Не забудьте указать те виды оборудования, которые имеют отношение к вашим личным интересам.

5. Что вы знаете о нашей компании (организации, структуре...)?

Важно получить подробную информацию о компании перед тем, как идти на собеседование, например, содержание деятельности, продукция, обслуживание, режим работы

и т. д., чтобы вы могли ответить на подобные вопросы. При подготовке к ответу на данный и следующий вопрос вам может помочь выполнение заданий к темам 4 и 6.

6. Почему вы хотите именно здесь работать?

Работодатели желают услышат от вас положительные причины, позволяющие предположить, что вы скорее всего останетесь работать в фирме, если получите работу. Ответ на этот вопрос дает возможность показать, что вы постарались выяснить все о предприятии, на которое хотите трудоустроиться.

- Упомяните о хорошей репутации фирмы, как перспективной организации.
- Укажите, что фирма занимается той работой, в которой вы всегда были заинтересованы.
- Упомяните, что эта работа кажется вам идеальной.

7. Что вы можете нам предложить?

Отвечая на данный вопрос, постарайтесь концентрированно рассказать о своих преимуществах как работника. Обратитесь при необходимости к информации о конкурентных преимуществах (тема 2), материалам своего профессионально-психологического портрета (тема 4).

8. На какую зарплату вы рассчитываете?

Дилемма, с которой приходится сталкиваться при ответе на этот вопрос, очевидна: при слишком больших претензиях вы можете не получить работы, при слишком низких — вам будут недоплачивать.

Стратегия:

- Избегайте точного указания каких-либо цифр.
- Будьте уклончивы, но разумны: «Я надеюсь на разумный уровень оплаты, соответствующий объему работы», «Полагаю, что оплата будет не ниже среднего уровня. Это меня устроит».
- Лучше всего указать среднюю для вас сумму, подчеркнув при этом, что вы надеетесь на оплату вашего труда не ниже его рыночной стоимости.
- Заранее можно выяснить уровень оплаты труда сотрудников, выполняющих аналогичную работу, тогда будет больше возможностей вести переговоры.

9. Почему мы должны принять на работу именно вас?

Будьте готовы быстро ответить на этот вопрос. Если вы нечетко представляете причины, по которым желаете получить именно эту работу, не рассчитывайте на скорый положительный ответ. Перечислите ваши положительные характеристики, даже если придется повторить то, что вы уже сказали.

Укажите: свою квалификацию; предшествующий опыт; интересы.

Убедите собеседника, что вы: трудолюбивы; надежны; способны выполнять все требования, которые предъявляются к соискателю на эту должность.

10. Как часто вы отсутствовали на предыдущем рабочем месте?

Если вы отсутствовали редко, немедленно сообщите об этом. Если, однако, вы отсутствовали часто, сообщите причину и подчеркните, что эта проблема едва ли возникнет вновь. Некоторые примеры построения ответа:

- «Была необходимость в лечении, но сейчас состояние здоровья отличное».
- «Это происходило из-за домашних проблем, которые вряд ли повторятся».
- «Это была случайность. Обычно я не отсутствовал на работе. Уверю вас, что на меня можно полностью положиться».

11. Как у вас со здоровьем?

Собеседник хочет убедиться, что:

- Вы достаточно здоровы, чтобы выполнять работу, на которую претендуете.
- Состояние вашего здоровья вообще хорошее.

Если вы практически здоровы и не хотите оговаривать каких-либо условий найма — сразу скажите об этом. Если вы уже упомянули о слабом здоровье или инвалидности, повторите это, но заверьте собеседника, что проблемы со здоровьем ни в коей мере не отразятся на вашей трудоспособности и возможности исполнить работу, а в целом состояние вашего здоровья превосходное. Сразу же дайте конкретные примеры. *Например*, если у вас было какое-то заболевание, и собеседник сомневается, можете ли вы поднимать тяжести, постарайтесь убедить его:

- Получите справку от врача, подтверждающую, что вы здоровы.
- Не упоминайте о тех областях деятельности, где у вас могут возникнуть проблемы, обусловленные состоянием здоровья.
- Всегда утверждайте, что ваше здоровье вполне годится для этой работы и в целом тоже хорошее.

12. Каковы ваши сильные стороны?

Вспомните о своих главных успехах и достижениях. Теперь задайте себе вопрос, за счет какого качества вы этих успехов добились? Подумайте, что действительно присуще именно вам, и не бойтесь быть откровенными. Это еще одна возможность в положительном ключе перечислить все ваши сильные качества, имеющие отношение к будущей работе:

- навыки; – надежность;
- опыт; – эффективность деятельности;
- интересы; – умение ладить с людьми;
- энтузиазм; – гордость за хорошо проделанную работу.

13. Каковы ваши слабые стороны?

Не помогайте работодателю отвергнуть вашу кандидатуру — не признавайте за собой слабостей. Ответьте приблизительно так: «Я имею достаточную профессиональную подготовку, чтобы выполнять работу, на которую претендую». Или расскажите о своих слабостях, которые являются одновременно и вашей сильной стороной: слишком ответственный, «трудоголик» и т. п.

14. Расскажите немного о себе.

Этот открытый вопрос предполагает, что вы расскажете работодателю о своей личной жизни. Вначале спросите работодателя, хочет ли он говорить о вашей карьере или о вашей личной и общественной жизни. Если работодателя интересует, прежде всего, профессиональный аспект, вспомните текст подготовленной вами само презентации (тема 4), адаптируйте его для конкретного случая и ответ практически готов.

Если работодатель хочет говорить о вашей личной и общественной жизни, то вы должны:

- Показать, что у вас есть интересы за пределами профессиональной деятельности.
- Подчеркнуть эффективную взаимосвязь между вашими интересами и профессиональными навыками.

- Попытаться укрепить контакт с собеседником, коснувшись предмета ,представляющего взаимный интерес.
- Убедить, что ваши семейные обстоятельства нормальны и надежны.

Можете упомянуть: интересы, хобби и проведение досуга; клубы и организации, в которых состоите; общественные поручения, которые вы выполняли; краткое жизнеописание (где родились и воспитывались, где учились работали, военная служба); ваша семья; опыт работы.

15. Расскажите немного о вашей личной жизни.

Это более прямая модификация предыдущего вопроса. Часто вопрос, заданный таким образом, вызывает у выпускников большое смущение. В большинстве случаев вопросы о личной жизни не ставят целью проникнуть в ее тайны. Скорее работодатель хочет понять ту границу, до которой вы способны говорить о себе с незнакомым человеком. Насколько вы открыты и как вы удерживаете границы своего «я», достаточно ли вы независимы и самостоятельны, говорите ли о том, что вас волнует, или пытаетесь уйти от обсуждения личных тем. Для подготовки ответа обратитесь к материалам предыдущего вопроса.

16. Не слишком ли вы молоды для этой работы?

Отвечая, сделайте упор на положительных сторонах приема на работ людей вашего возраста:

- Вы планируете длительное время оставаться на этой работе.
- Вы хотите доказать свои способности.
- Вы полны желания работать и энтузиазма.
- Ваши физические способности достигли своего пика.
- Вы легко адаптируетесь к переменам.
- У вас нет вредных профессиональных привычек.

Помните, что молодые работники, не имеющие достаточного опыта, могут стоить работодателю дороже, чем люди в возрасте. Им может понадобиться обучение, и их ошибки могут дорого обойтись. Поэтому подчеркните вашу способность к общению и готовность заниматься самообразованием.

17. Чем вы занимались, когда у вас не было работы?

Ваш ответ не должен произвести впечатления пустого времяпрепровождения. Расскажите об активных поисках работы. Если вы участвовали в общественной работе, повышали квалификацию, ухаживали за родственниками ,что-либо строили или ремонтировали, упомяните об этом.

18. Когда вы можете приступить к работе?

Не колеблясь, отвечайте: «Как можно скорее» или «Когда будет нужно». Обсуждать все детали надо после того, как вы получили работу. При необходимости всегда можно договориться с работодателем о переносе даты начала работы.

19. Есть ли у вас какие-либо вопросы?

Зачастую этот вопрос задают только из вежливости. Если работодатель справился со своей задачей, он рассказал вам все, что вам нужно знать о вашей работе. В этом случае можно ограничиться комплиментом: «Нет, спасибо .Вы полностью описали мне работу. Я хотел бы как можно скорей приступить к ней». Если работодатель упустил какие-то детали, задайте 1–2 вопроса. Не спрашивайте о частностях: о распорядке рабочего дня, соци-

альном обслуживании — такие вопросы воспринимаются как свидетельство ваших сомнений. Подобные вопросы более корректно задать, уже приступив к работе.

20. На какой должности вы видите себя через пару (или пять) лет?

Отвечая на этот вопрос, не нужно скромничать. Планируете получить высокую категорию, стать главным специалистом или начальником? Можете смело заявить об этом, но только в том случае, если ваши стартовые возможности позволяют надеяться на подобную перспективу. Ответ должен звучать корректно и обоснованно.

21. Почему вы хотите работать в нашей организации (компании, фирме и т. п.)?

При ответе на данный вопрос требуется серьезная подготовка. Предлагаем использовать примерный вариант ответа: «Я много знаю о вашей организации, изучив публикации в прессе (поговорив со специалистами, побывав на сайте и т. п.). Мне очень импонирует ваш авторитет в деловом мире, стиль работы, а также круг моих будущих обязанностей».

22. Почему вы считаете себя достойным занять эту должность? В чем ваши преимущества перед другими кандидатами?

Это наилучший вопрос для кандидата, чтобы без ложной скромности назвать свои главные преимущества. При этом вы должны продемонстрировать свое умение убеждать, подчеркивая свои преимущества. Плохо, если вы и на этот вопрос отвечаете слабыми аргументами и приводите свои формально-биографические характеристики.

23. Опишите проблему, с которой вам приходилось сталкиваться.

Этот вопрос — прекрасная возможность продемонстрировать свое умение решать проблемные ситуации, учиться на ошибках, анализировать возможности стратегий поведения. Покажите это на конкретном примере.

24. Не мешает ли ваша учебная/личная жизнь данной работе, связанной с дополнительными нагрузками (ненормированный рабочий день, длительные или дальние командировки, постоянные разъезды)?

Стоит задуматься, если вам задали такой вопрос. В некоторых фирмах, пытаясь обойти закон, ставят жесткие условия, такие, как: не заводить детей определенное время, не оформлять больничные листы по уходу за ребенком, отпуска без сохранения содержания и т. д.

25. Если вы получите эту работу, какими будут ваши первые шаги?

Вопрос чаще задается претендентам на места менеджеров и административные должности. Следует показать свое знакомство с подобными ситуациями и умение проявлять инициативу. Остерегайтесь предлагать изменения, если вы не ознакомились с состоянием дел.

Приложение 8.2

Вопросы, которые можно задать во время собеседования

- Что руководство ждет от сотрудника в этой должности?
- Какие результаты ожидаются от работника во время испытательного периода? (если такой предусмотрен) Что будет критерием его успешного прохождения?
- Как будет выглядеть распорядок рабочего дня?
- Кому я непосредственно буду подчиняться?
- С каким типом оборудования, инструментами я буду работать?

- Какие программы обучения и подготовки предоставляются?
- Какие имеются возможности для служебного или профессионального роста?
- Каковы планы и перспективы самой компании?
- С какими подразделениями мне придется взаимодействовать?

Приложение 8.3

Правила поведения на собеседовании

- Будьте вежливы и доброжелательны со всеми, кого вы встретите в офисе. Не забудьте улыбнуться, входя в кабинет интервьюера.
- Приветствуя представителя компании, не подавайте руки первым.
- Не садитесь, пока вам не предложат этого сделать.
- Не забывайте, как важен язык жестов, невербальное поведение в целом. Следите за своей осанкой, старайтесь смотреть в глаза.
- Если вас кому-нибудь представят, приложите все усилия, чтобы правильно услышать и запомнить имя этого человека. Если вы сразу сможете обратиться к собеседнику по имени, это произведет благоприятное впечатление. Переспрашивание же обнаружит излишнюю нервозность.
- Если вам предложат заполнить какие-нибудь формы, помните, что все имеет значение: грамотность, аккуратность, четкость формулировок.
- Собеседование, как правило, начинается с вопросов о вашей профессиональной подготовке или с описания вакантной должности и организации в целом. Внимательно слушайте. Прежде чем отвечать на вопрос, постарайтесь понять, зачем он задан, как в ответе подчеркнуть свои сильные стороны и о чем говорить не следует.
- Ваши ответы на задаваемые вопросы должны быть прямыми (следует отвечать непосредственно на поставленный вопрос) и точными (вы не должны выходить за пределы обсуждаемой темы). В то же время вы можете дополнить свой ответ информацией, представляющей вас в выгодном свете.
- Во время собеседования постоянно соотносите ваш профессиональный опыт или образование с реальными требованиями той позиции, на которую вы претендуете.
- Говорите правду. Каждая неточность будет неизбежно углублять возникшие сомнения и вызывать дальнейшие вопросы. Помните, что, когда вас примут на работу, вам придется продемонстрировать все то, о чем вы говорили на интервью.
- Выясните продолжительность собеседования и придерживайтесь оговоренного времени. Уточните у собеседника, каким временем он располагает. Это поможет правильно распределить время между ответами и вопросами, определить степень подробности ответов.
- Не начинайте разговор о ваших личных или финансовых проблемах, если вас об этом специально не спросят. Вы можете назвать зарплату, которая вас удовлетворит, но не раньше, чем интервьюер сам затронет эту тему.
- При завершении встречи еще раз коротко изложите доводы в пользу своей кандидатуры, поблагодарите собеседника за уделенное вам внимание и договоритесь, когда и как вы узнаете о результатах встречи.

Причины, по которым часто отказывают в работе

- Жалкий внешний вид
- Стремление показать свое превосходство, «манеры всезнайки»
- Неумение хорошо говорить (слабый голос, плохая дикция, ошибки в произношении)
- Отсутствие плана карьеры, четких целей и задач
- Неуверенность и неискренность
- Отсутствие интереса и энтузиазма
- Невозможность сверхурочной работы
- Высокий уровень притязаний по должности и зарплате
- Самооправдания, уклончивые ответы
- Недостаток такта, незнание этикета
- Незрелость суждений
- Агрессивность
- Презрительные отзывы о предыдущих работодателях
- Нежелание учиться, повышать свою квалификацию
- Излишняя медлительность, заторможенность
- Нежелание смотреть в глаза
- Нерешительность
- Неудачная семейная жизнь
- Неряшливость
- Отсутствие твердой цели, согласие на любую работу
- Отсутствие чувства юмора
- Низкая квалификация
- Отсутствие интереса к организации, профессии
- Подчеркивание личных связей с влиятельными людьми
- Цинизм, низкий моральный уровень
- Нетерпимость к инакомыслию
- Узость интересов
- Неспособность воспринимать критику
- Отсутствие вопросов
- Авторитарность, попытка оказать давление на собеседника

Несколько вполне серьезных советов для тех, кто решил провалить собеседование

1. Садитесь на краешек стула и вспомните любимую детскую игру «молчанка». Старайтесь не отвечать конкретно ни на один вопрос, и вы увидите, как собеседник быстро потеряет к вам интерес.

2. Скрестите руки на груди и положите ногу на ногу, в психологии это называется «двойная замкнутая поза». Эффект будет больше, если отводить глаза от собеседника или

пристально на него смотреть. Уверяем вас, что после такой встречи работодатель, потирая руки, вспомнит, что не зря оплатил семинар с кратким курсом по языку жестов.

3. Вывалите на собеседника весь груз своих проблем, пусть он попробует во всем этом разобраться и побудет в вашей шкуре. Создайте впечатление, что кроме него вам не с кем поговорить.

4. Отвечайте как можно более подробно, начинайте рассказ издалека, не упуская детали и подробности. Чем более пространной будет ваша речь, тем меньше шансов у интервьюера задать новые вопросы. Если в этом вы не сильны, то советуем говорить быстро, энергично жестикулируя, тогда точно до утра вы не выйдете у работодателя из головы.

5. Подбадривайте собеседника фразами типа «очень хороший вопрос», и, чтобы не дать ему опомниться, спросите в лоб «А как бы вы на него ответили?»

6. Чтобы успех был оглушительным, придите в затрапезном виде и позже намеченного времени.

Тема 9. Прохождение испытаний при трудоустройстве

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;

- основные формы испытаний, используемые при приеме на работу.

Обучающиеся должны:

- владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;
- уметь выполнять различные типы заданий при приеме на работу.

Основные понятия

Анкетирование — опрос человека с помощью специальной анкеты для оценки различных качеств и особенностей поведения человека.

Биографический метод направлен на анализ кадровых данных, автобиографии, характеристики, резюме, анкеты «сведения о кандидате», рекомендательных писем. Иначе данный метод называют источниковедческим.

Групповая работа — выполнение групповых упражнений (в форме групповой дискуссии, ролевых и организационно-деятельностных игр), моделирующих ключевые моменты деятельности, в которых проявляются и могут быть оценены имеющиеся у кандидата профессионально-значимые качества.

Интервьюирование — беседа с работником в режиме «вопрос-ответ» по заранее составленной или произвольной схеме для получения данных о человеке.

Испытания при приеме на работу— средства, при помощи которых происходит оценка человека как работника, его готовность успешно выполнять определенные функциональные задачи и адаптироваться к условиям работы. Для оценки могут быть использованы разные методы: анализ кадровых данных (биографический метод), интервьюирование, анкетирование, опрос экспертов и др.

Медицинская экспертиза— оценка физического и психического здоровья кандидата.

Мотивация достижения— ориентация на достижение успеха, направленность на определенный конечный результат, на цель, доведение начатого дела до конца, стремление сделать что-то как можно лучше и/или быстрее, достичь прогресса, за которым стоят базовые человеческие потребности в достижении, росте и самосовершенствовании.

Наблюдение— наблюдение за оцениваемым работником в формальной или неформальной обстановке (на отдыхе, в быту) и в ситуации собеседования.

Опрос экспертов— опрос людей различных категорий, хорошо знающих оцениваемого человека (руководители, преподаватели, коллеги, подчиненные, родственники).

Пробная работа— включение кандидата в реальную деятельность организации на условиях испытательного срока. **Профессионально важные качества (ПВК)** — индивидуальные качества человека, влияющие на эффективность профессиональной деятельности и успешность ее усвоения. К ПВК относят способности, личностные качества, мотивацию и др. психологические характеристики, определяющие успешность решения различных функциональных задач той или иной деятельности.

Профессиональная мотивация— совокупность внутренних и внешних мотивов, побуждающих человека как трудовой деятельности и придающих этой деятельности направленность, ориентированную на достижение определенных целей. В качестве профессиональных мотивов могут выступать интересное содержание деятельности, возможность получения материального вознаграждения, самореализация, получение признания и многое другое. Профессиональная мотивация оказывает существенное влияние на удовлетворенность человека своим трудом.

Профессиональная проба— проведение испытания в форме экзамена, зачета, защиты бизнес-плана, проекта и т. п., выполнение практического задания, направленного на оценку (контроль) профессиональных знаний и умений, предусматривающих предварительную подготовку оцениваемого по определенной дисциплине (кругу проблем) и выступление перед экспертной комиссией.

Способности— это индивидуальные свойства личности, являющиеся субъективными условиями успешного осуществления определенного рода деятельности. Способности не сводятся к имеющимся у индивида знаниям, умениям, навыкам. Они обнаруживаются в быстроте, глубине и прочности овладения способами и приемами некоторой деятельности.

Тест— кратковременное испытание, направленное на выявление и оценку различных качеств человека: мотивации, способностей, личностных качеств и др.

Тестирование— определение профессиональных знаний и умений, способностей, мотивов, психологических и психофизиологических особенностей личности с помощью специальных тестов, заданий и (или) ответов на вопросы.

Практическое занятие по теме 9



Задание 9.1. Знакомимся с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу

Ознакомьтесь с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу (Приложение 9.1).

Для выполнения задания обучающиеся объединяются в небольшие группы (2–3 человека) и знакомятся с пробными заданиями. После этого проходит краткий обмен впечатлениями и ответы на вопросы.



Задание 9.2. Знакомимся с процедурой работы Центра оценки при приеме на работу

Ознакомьтесь с процедурой отбора специалистов через участие в работе «Оценочного центра», выделите преимущества и слабые места данной процедуры (Приложение 9.3).

Успешно пройти собеседование вам поможет памятка, ознакомьтесь с ней.

Памятка для тех, кто хочет успешно пройти испытания при приеме на работу

Если вас приглашают пройти испытания, следует оценить это как положительный шаг — вас заметили и рассматривают как возможного претендента на должность. Вместе с тем, не следует расслабляться, имеет смысл подготовиться к предстоящим испытаниям. В этом вам помогут предлагаемые ниже рекомендации, т. к. они отражают опыт многих людей, прошедших через подобные ситуации.

- Помните, что вы имеете право отказаться от любых испытаний. Не только вас выбирают, но и вы выбираете! Мы сейчас не имеем в виду провокационные задания, с которыми вы можете столкнуться в ходе испытаний, например, сделать бессмысленное действие или действие, противоречащее этическим нормам, с целью проверки вашей самостоятельности, морально-этической устойчивости и т. д. В этом случае именно отказ и будет свидетельствовать о правильном выборе. Даже если задания вполне обоснованы с точки зрения логики отбора персонала, вы имеете право отказаться от них. Однако в этом случае следует понимать, что ваши шансы получить соответствующую работу резко уменьшаются, хотя бы потому, что вы нарушаете принятое правило.

- Перед прохождением испытаний стоит потратить время для уточнения целей и условий его проведения. Здесь могут оказаться полезными работники предприятия, люди, уже проходившие испытания, и т. д. Если вам не удалось выяснить, какие конкретные процедуры или процедуры какого типа могут быть предложены в ходе испытаний, попробуйте предположить это сами, исходя из совокупности собранной вами информации о предприятии (организации).

- Существенную помощь для формирования общей готовности к прохождению испытаний может оказать предварительная тренировка выполнения разных заданий и тестов. Для этого мы рекомендуем самостоятельно выполнить все задания к данной теме.

- Перед началом испытаний вы имеете право выяснить условия прохождения, а также использования полученных результатов. Если вы не хотите, чтобы результаты вашего обследования использовались в иных целях, кроме отбора на заявленную вакансию, вы можете заявить об этом. Дело в том, что нередки случаи, когда испытания проводятся с

целью формирования банка кандидатов. Возможно также сохранение и использование результатов личностной (профессиональной и др.) диагностики через определенное время в совершенно не подходящих для вас контекстах.

• При подготовке к испытаниям важен внутренний настрой на успех. Различными способами постарайтесь привести себя в состояние высокой работоспособности. Повышению готовности к испытаниям способствуют также маленькие хитрости, способные существенно повлиять на отборочные процедуры:

- ✓ Составьте для себя образ избранной профессии (должности) на основе собранной информации: требования к хорошему работнику, имидж, профессиональные знания и т. д.
- ✓ Подготовьтесь отвечать на вопросы и выполнять задания так, как это делал бы успешный представитель данной профессии (должности).
- ✓ Прибавьте к созданному образу такие черты, как усердие, целеустремленность, честность, и вы обязательно добьетесь успеха при выполнении любых заданий.
- ✓ Особенно важным общим настрой является при выполнении предлагаемых заданий. В таком случае в дополнение к образцу успешного работника следует добавить черты оптимального кандидата на любую должность. Оптимальный кандидат, по мнению ряда специалистов, здоров, регулярно и умеренно занимается оздоравливающими видами спорта; имеет увлечения (читает, поет, играет в компьютерные игры, слушает музыку и т. д.); душевно уравновешен; не обременен комплексом совинности, т. к. не совершал нарушений закона; честен, коммуникабелен.
- ✓ После завершения испытаний вы можете попросить ознакомить вас с полученными результатами. В этом случае вы, как правило, без особых осложнений получите необходимые комментарии.
- ✓ Накануне испытаний вы должны отдохнуть и не выполнять заданий. Постарайтесь разрядиться, немного прогуляйтесь, представьте себе испытания как бы на расстоянии, вообразите, какой успех вас ждет. Уже на этом этапе вы должны излучать уверенность в победе.
- ✓ В день проведения испытаний постарайтесь прийти заблаговременно, не забудьте взять ручку, карандаш, очки, если вы пользуетесь ими во время работы. Внимательно слушайте и старайтесь точно следовать инструкции, не бойтесь задавать вопросы, если вам что-либо непонятно.



Задание 9.3. Составляем памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу»

Подготовьте собственную памятку (свод правил, последовательность действий и т.п.) на тему: «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу». Поместите подготовленную памятку в свое портфолио.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 9



Задание В.9.1. Проводим пробное тестирование

Проведите пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно (по согласованию с преподавателем) или предложенным преподавателем (Приложение 9.2).



Задание В.9.2. Подбираем испытание для «претендента» на работу

Попробуйте себя в роли «работодателя», подготовьте (подберите) и предложите «претенденту» пройти определенное испытание при приеме на работу.

Тестовое задание по теме 9

Тестовое задание составлено на материалах темы 9 «Прохождение испытаний при трудоустройстве».

Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментарии.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а б в г	6	а б в г
2	а б в г	7	а б в г
3	а б в г	8	а б в г
4	а б в г	9	а б в г
5	а б в г	10	а б в г

Комментарии _____

Тестовые вопросы

1. Испытания при устройстве на работу могут включать:

- а) тестирование
- б) интервью
- в) участие в спортивных соревнованиях
- г) медицинскую экспертизу

2. Анализ биографических данных включает:

- а) увлечения (хобби)
- б) образование
- в) опыт работы
- г) планы на отдых

3. Собеседование при приеме на работу может быть

- а) социальным
- б) предварительным
- в) ознакомительным
- г) отборочным

4. В качестве экспертов, рекомендующих кандидата на работу могут выступать:

- а) коллеги по работе
- б) квалифицированные работники, не-
- в) бывший работодатель (коллеги по работе)
- г) преподаватели кандидата

знакомые с кандидатом

5. Тестирование при приеме на работу может включать оценку:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| а) личностных характеристик | в) биографических данных |
| б) интеллектуальных способностей | г) профессиональную компетентность |

6. В качестве профессиональных мотивов могут выступать:

- | | |
|--|--|
| а) самореализация, получение признания за труд | в) получение высокого материального вознаграждения |
| б) профессиональный рост | г) участие в общественной жизни |

7. Групповая работа как метод испытания при приеме на работу может проводиться в форме:

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| а) групповой дискуссии | в) беседы с работодателем |
| б) мозгового штурма | г) организационно-управленческой игры |

8. Хорошая подготовка к испытаниям при приеме на работу дает следующие преимущества («выгоды»):

- | | |
|--|--|
| а) приобретение новых знакомых | в) преодоление неопределенности перед процедурой испытаний |
| б) умение распределить время при прохождении испытаний | г) повышение уверенности в ситуации испытаний. |

9. Готовность к испытаниям на конкретную работу можно повысить за счет следующих моментов:

- | | |
|--|---|
| а) выяснения целей и условий предстоящих испытаний | в) выяснения социальных гарантий и льгот, используемых на предприятии |
| б) составления перечня возможных требований к работнику на основе анализа предстоящей работы | г) настрой на успех. |

10. При проведении испытаний у кандидата могут возникнуть следующие трудности:

- | | |
|---|---|
| а) тревога, беспокойство, другие эмоциональные проблемы | в) неясность инструкции (непонятно, что делать) |
| б) изменение отношений с друзьями | г) недостаток времени для выполнения всех заданий |

Варианты тестовых заданий при приеме на работу

Внимательно ознакомьтесь с каждым из приведенных примеров. Убедитесь, что вы понимаете вопросы-задания и правильные ответы.

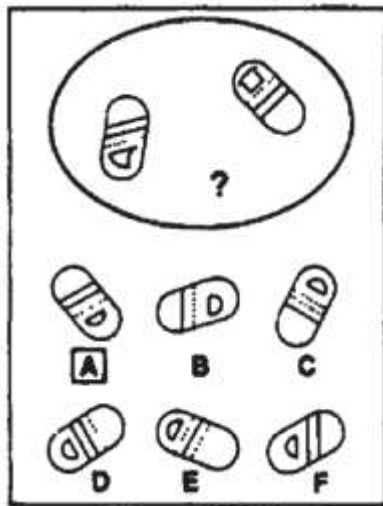
Вербальный

Этот тест определяет отношения между парами слов. В каждом вопросе дается пара слов, и вы должны определить, как они связаны. Из шести предложенных слов необходимо выбрать одно, которое бы дополнило вторую пару. Пропуск слова обозначается вопросительным знаком. Слова второй пары должны быть связаны между собой точно так же, как в предложенной вам паре.

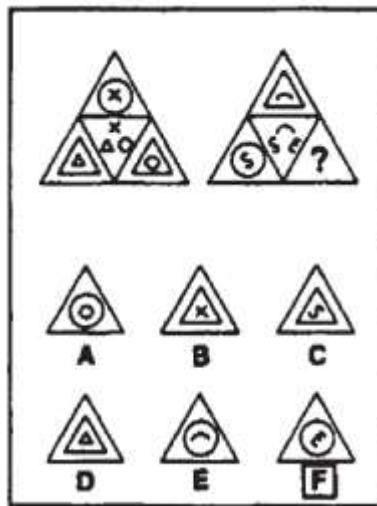
Пример 1.	мусорный ящик — хлам гардероб — ?	<i>Варианты ответов:</i> А — дерево D — спальня В — одежда E — платье С — мебель F — буфет
	<i>Правильный ответ:</i> В — одежда	
Пример 2.	лекало — форма линейка — ?	<i>Варианты ответов:</i> А — линия D — прямая В — край E — монарх С — книга F — карандаш
	<i>Правильный ответ:</i> А — линия	

Невербальный

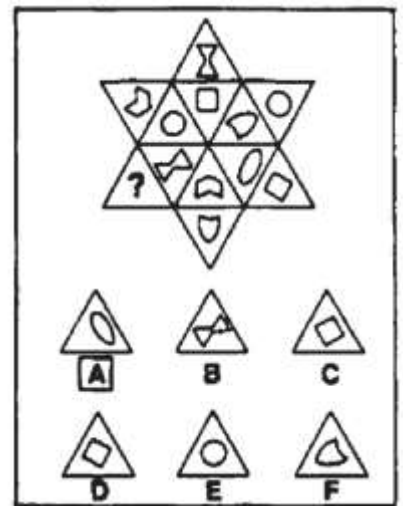
В этом тесте вам надо установить взаимосвязь между рисунками. Существует два основных типа вопросов. В первом случае (см. пример 1) предлагаются две большие фигуры внутри овала. Вам нужно решить, чем они похожи. Это может быть одно сходство или несколько. Только одна фигура из данных ниже также обладает этими качествами. В данном случае это маленький рисунок, затем пунктирная линия, затем две сплошные линии. Только фигура А соответствует этому описанию. Правильный ответ обозначен. В других заданиях (см. примеры 2 и 3) изображена решетка, содержащая набор с одной пропущенной ячейкой. Она отмечается вопросительным знаком. Вам нужно решить, как соотносятся между собой фигуры, и какая из шести возможных отсутствует. В примере 2 три фигуры в центре каждого большого треугольника повторяются в соседних с ними внешних треугольниках. Кроме того, каждая повторяющаяся фигура обведена либо кругом, либо треугольником. В данном случае ответ — фигура F. В примере 3 используется другая решетка. Ответ (рис. А) может быть найден, если посмотреть на образцы рисунков на внутренних и внешних треугольниках.



Пример 1



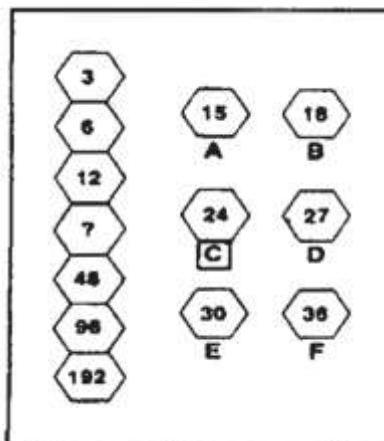
Пример 2



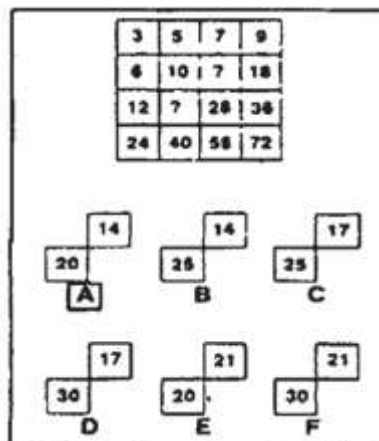
Пример 3

Числовой

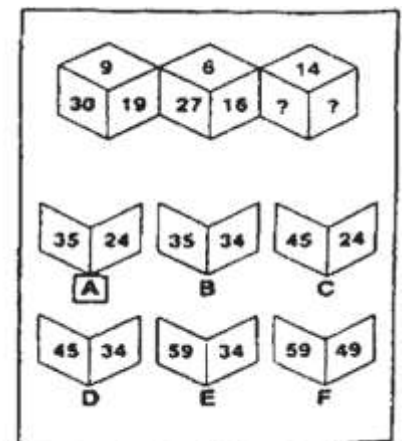
В этом тесте надо определить взаимосвязь между числами. Все вопросы предполагают расположение чисел в некоей решетке с одним или двумя пропущенными элементами. Пропущенные числа заменяет вопросительный знак. Вам нужно найти, как числа связаны между собой, и определить, какое из шести пропущено. Если посмотреть на 1-й пример внизу, то с левой стороны цепочка чисел стоит в порядке удвоения, т.е. дважды три — 6, дважды 6 — 12 и дважды 12 — 24. Правильный ответ обозначен. Иногда могут быть пропущены два числа, и ответ также должен быть найден. В примере 2 расположение колонок напоминает кроссворд. По горизонтали числа увеличиваются на равное количество единиц, а по вертикали они удваиваются. Вам надо найти два числа, отвечающие обоим правилам. Пропущенные числа — 14 и 20 (ответ А). В примере 3 надо вновь найти два пропущенных числа. Здесь нижняя левая цифра всегда на 21 больше верхней, а правая на 10 больше верхней. Следовательно, правильный ответ А.



Пример 1



Пример 2



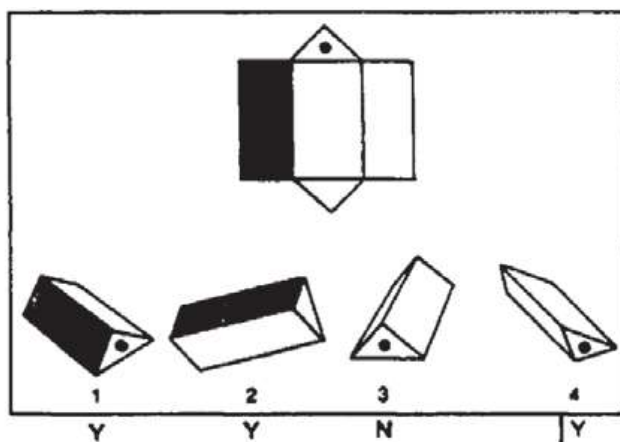
Пример 3

Пространственный

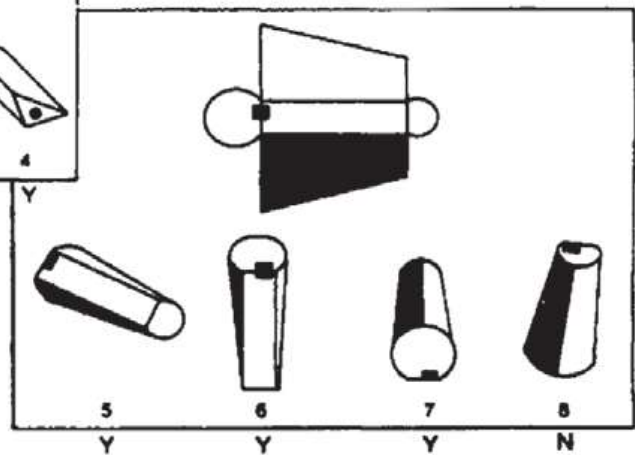
В этом тесте надо представить, как будет выглядеть плоская модель, если ее вырезать и сложить в виде цельного предмета. Модели должны сгибаться по черным линиям,

так что все пометки остаются с внешней стороны фигуры. Вы должны решить, можно ли получить каждую из расположенных ниже объемных фигур, сложив изображенную выше плоскую модель. Отвечайте «нет», если фигуру нельзя сделать, и «да», если можно. Если не можете быть уверены, не видя спрятанную сторону, отвечайте «да». Пример 1. Если модель сложить, то получится длинная фигура с одной черной гранью и точкой в центре одного из торцов. Вопрос 1 — это явно наша фигура с черной гранью и точкой в нужном месте. Ответ, относящийся ко 2-й фигуре, тоже «да», поскольку черная грань есть, видеть мы можем только один торец, а на втором вполне может стоять точка. Ответ на вопрос 3 — «нет», так как длинная левая верхняя грань должна быть черной. Ответ на четвертый вопрос — «да»: черная грань находится снизу. Правильные ответы указаны под цифрами. Во втором примере ответы на вопросы 5, 6 и 7 — «да», а на 8-й — «нет».

Пример 1



Пример 2



Примеры тестов, используемых при приеме на работу

Дополнение фигур

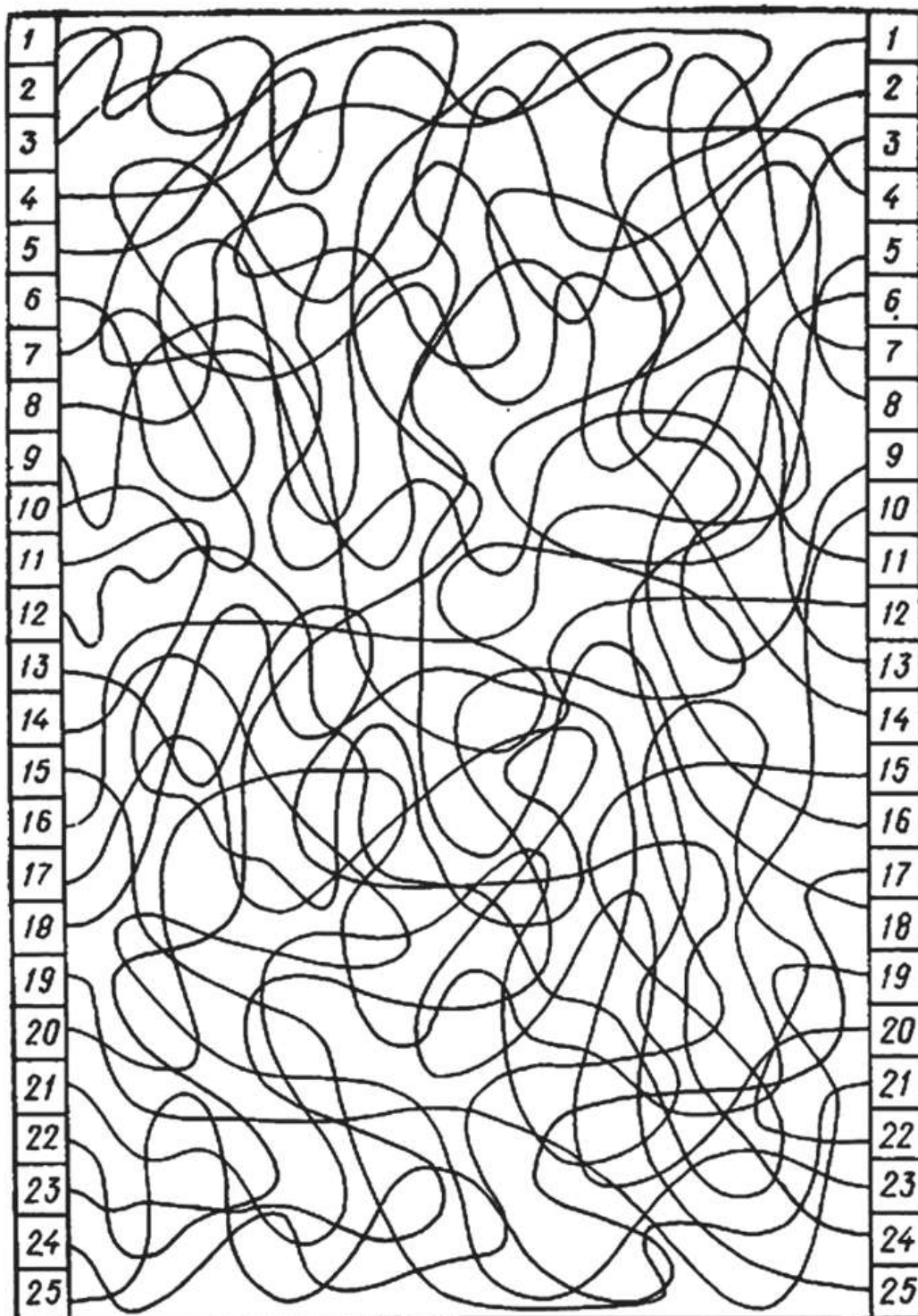
1)					a		b		c		d	
2)					a		b		c		d	
3)					a		b		c		d	
4)					a		b		c		d	
5)					a		b		c		d	
6)					a		b		c		d	
7)					a		b		c		d	
8)					a		b		c		d	
9)					a		b		c		d	
10)					a		b		c		d	
11)					a		b		c		d	
12)					a		b		c		d	

Описание задания. В задании даются 12 логических последовательностей фигур. Вопрос заключается в нахождении фигуры, которая логически должна следовать под четвертым номером. Вы должны найти ее в списке ответов.

Пример. В первой задаче наверху неподвижная точка, а другая движется по часовой стрелке. В качестве правильного решения следует в этом случае пометить крестиком вариант «б».

На выполнение задания вам дается 10 минут.

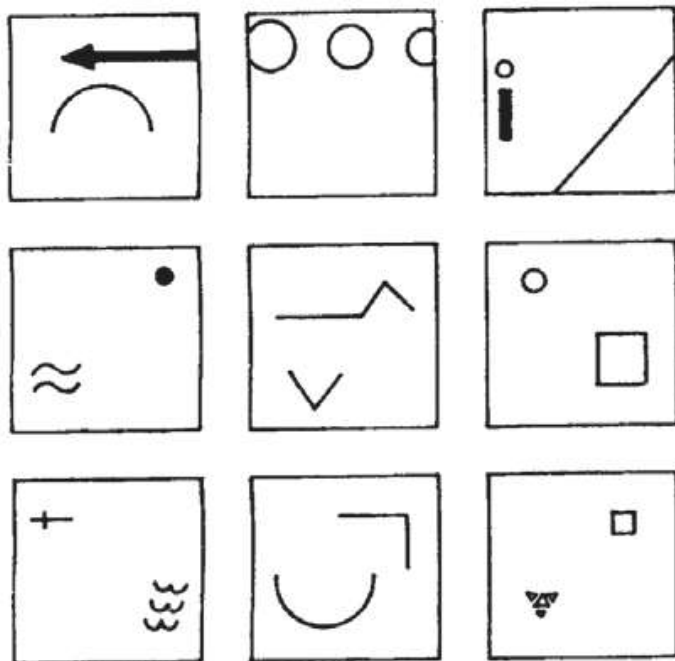
Тест на концентрацию внимания



Описание задания. На бланке вы видите 25 перепутанных линий. Вам необходимо проследить каждую линию слева направо, определить, где она кончается. Начинаются линии слева, кончаются обязательно справа. Начинайте с линии, обозначенной слева № 1, найдите, где она заканчивается, там соответствующий номер, затем переходите к линии №2 и т. д. Ответы записывайте по порядку, например: 1—17, 2—14, 3—22 и т. д. Выпол-

нять задание следует только путем зрительного контроля, не вести линии карандашом или пальцем.

На выполнение задания вам дается 10 минут.



Дополнение рисунка

Описание задания. Вам предстоит по собственному усмотрению завершить следующие рисунки. Вы можете представить рисунки в форме «комикса». В этом случае дайте каждому рисунку соответствующий номер, который определит последовательность комикса.

На выполнение задания вам дается 10 минут.

Тест на мотивацию

Описание задания. На следующих страницах вы найдете несколько вопросов. Попробуйте ответить на них в том порядке, в каком они расположены. К каждому вопросу дается шкала оценок от 1 до 6. Поставьте «крестиком» цифру, обозначающую наиболее близкий вам ответ. Цифра «1» означает: это утверждение для меня совершенно неверно. Цифра «6» означает: это утверждение для меня полностью верно. Промежуточные цифры уточняют ту или иную степень выраженности утверждения в соответствии с вашей точкой зрения. «Крестик», поставленный между цифрами «3» и «4», означает неопределенность в отношении утверждения, то есть, что вы не имеете суждения по данному вопросу и не знаете, соответствует ли данное утверждение действительности по отношению к вам. Не размышляйте слишком долго над отдельными вопросами и внимательно следите за тем, чтобы не пропустить ни одного.

Этот тест не допускает никаких «правильных» или «неправильных» ответов. Важно, чтобы вы отвечали на вопросы как можно более честно.

На выполнение задания вам дается 10 минут.

(неверно) 1 — 2 — 3 — 4 — 5 — 6 (верно)

1. Нужно еще в молодости построить себе дом.
2. Я всегда ем все, что мне дают.
3. Жизнь — достаточно серьезное дело.
4. Я не могу не веселиться, когда радостно празднуют чей-нибудь день рождения.
5. Я всегда возвращаю найденные мной чужие вещи.
6. Я всегда стараюсь выполнять свои обещания.
7. Мужчина должен иметь в жизни четко определенные цели.

8. Я трачу много денег, чтобы обеспечить свою безопасность.
9. Я редко думаю о своем личном будущем.
10. Когда я иду в ресторан, я заранее знаю, что закажу.
11. Мои родители обращались со мной очень строго.
12. Только под нажимом я могу работать хорошо и точно.
13. Если бы я нашел что-то, что мне очень понравилось, я оставил бы это у себя.
14. Я смешлив и жизнерадостен.
15. Только постоянные усилия ведут к успеху.
16. Окружающие утверждают, что я по-настоящему усерден.
17. Иногда я жажду по-настоящему поссориться.
18. Большинство людей мне кажутся более целеустремленными и уверенными в себе, чем я.
19. Указания начальства я выполняю беспрекословно.
20. Музыка, исполненная чувств, сильно воздействует на меня.
21. Когда мы вечером выходим из дому, чаще всего подруга предлагает, куда нам пойти.
22. Я тщательно поддерживаю свой дом в порядке и чистоте.
23. Я никогда не вступаю в споры с продавцами.
24. Я считаю, что только сугубое прилежание поможет преодолеть неблагоприятные полосы в жизни.
25. Я хотел бы добиться успеха в своей профессиональной деятельности.
26. Некоторые задания доставляют мне истинное удовольствие.
27. Я не задумываюсь о своем личном будущем.
28. Я воспринимаю критику без особого расстройства.
29. Когда другие нервничают, я относительно спокоен.
30. У меня часто бывают спазмы, не знаю, почему это происходит.
31. Я настолько уверен в себе, что это шокирует окружающих.

Дополнение рисунка

Данный тест применяется преимущественно для анализа креативности, общей жизненной установки и позиции кандидата. Вы должны, используя линии, точки и кружочки, создать законченные рисунки и упорядочить их в смысловом отношении. Наряду с творческим подходом и общей жизненной установкой в данном тесте могут быть выявлены позитивность (негативность) мышления, иррациональность, душевная неустойчивость и др. личностные характеристики. Учитывая эти обстоятельства, постарайтесь изобразить что-нибудь позитивное, например, подсолнухи, симпатичный пейзаж, восходящее солнце, «светлое будущее» — и все это делайте максимально творчески. Пусть вас не соблазняет идея изобразить бомбардировщики, военные заводы, танки, мертвый мировой океан или еще что-либо подобное. Иначе вы проиграете этот раунд.

Тест на мотивацию

Подсчитайте общую сумму баллов по следующим номерам вопросов теста и разделите эту сумму на 15 или на 4 соответственно количеству вопросов, включенных в шкалу.

• Внешняя мотивация (ВШ): 2, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 14, 18, 19, 21, 22, 24, 27, 28. Сумма: 15 = ВШ.

• Внутренняя мотивация (ВТ): 1, 3, 7, 8, 10, 15, 16, 17, 20, 23, 25, 26, 29, 30, 31.
Сумма: 15 = ВТ.

• «Ловушка лжи» (ЛЖ): 5, 9, 13, 27. Сумма: 4 = ЛЖ.

• Запишите полученные вам результаты: ВШ — ; ВТ — ; ЛЖ — .

Интерпретация итогов теста на мотивацию

Шкала ВШ. 1–3,5: Если ваши оценки находятся в диапазоне между 1 и 3,5, то ваша внешняя мотивируемость невелика. Ваша мотивация определяется внутренне или вовсе отсутствует. В последнем случае, то есть при ярко выраженном негативном отношении к миру, вы должны сначала улучшить свое душевное состояние и лишь затем подвергать себя стрессам, связанным с поступлением на работу и тестированием. *3,5–6:* Если ваши оценки располагаются в диапазоне между 3,5 и 6, то вы, скорее всего, мотивируемы извне. Вами руководят внешние побуждения и принуждения. Вам обязательно следует при подготовке к тестированию найти помощника, скажем, попросить помощи у кого-нибудь, кому вы доверяете.

Шкала ВТ. 1–3,5: Если ваши оценки заключены между 1 и 3,5, то ваша внутренняя мотивация слаба. Она, скорее, определяется внешним образом или отсутствует полностью. В этом случае вы должны обрести внешние стимулы для решения неприятных для вас задач. Затем вы можете вознаградить себя, если, успешно выполнив определенную «порцию» тренировочных заданий, удовлетворите какое-нибудь свое скромное желание. *3,5–6:* Если ваши оценки заключены в диапазоне от 3,5 до 6, то у вас не будет трудностей с тренировками. Вам следует распределить упражнения на несколько недель и не пытаться преодолеть все сразу, чтобы не упустить деталей.

Шкала ЛЖ. 3–4: Оценка должна быть как можно ближе к 3,5. Если это не так, то это значит, вы где-то сплутовали или ошиблись. Проверьте, пожалуйста, свои отметки и подсчеты.

Приложение 9.3

Пример описания технологии отбора специалистов через участие в работе «Оценочного центра»

Сфера деятельности: Инвестиционный банк.

Цель: Отбор специалистов по размещению банковских кредитов.

Анализ рабочего места

• Задачи, обязанности и сфера ответственности (ЗОСО):

1. Подчиняется руководителю сектора кредитования.
 2. Осуществляет выполнение задач по плану кредитования.
 3. Основная задача — отыскание потребителя кредита (среди предприятий и физических лиц).
 4. Оформляет договоры о выдаче кредита.
 5. Несет ответственность за возвращение кредита.
 6. Соблюдает юридические положения о кредитовании.
 7. Поддерживает контакты с работниками смежных подразделений.
 8. Лимиты. Имеет право подписывать договоры.
- Знания, навыки, способности и другие характеристики (ЗНСДр):
1. Владение информацией о внутреннем и внешнем финансовом рынке.
 2. Развитая речь: умение рассуждать.

3. Коммуникабельность: умение убеждать.
4. Свободное оперирование цифрами.
5. Умение видеть общую картину событий.
6. Аналитическое мышление.
7. Внимание к деталям дела (процесса, задания).
8. Умение прогнозировать поведение людей.
9. Инициативность.

Предварительные мероприятия

1. Подготовка рекламного сообщения о наборе банковских специалистов и размещение его в средствах массовой информации.

2. Установление связи с заявителями. Получение от них установленных документов: а) заявление; б) заполненная анкета; в) заполненный личностный опросник; г) фотокартка (6 x 4).

3. Изучение поступивших документов. Предварительная оценка и отсев заявителей по критериям: а) возраст — до 40 лет; б) опыт работы — предпочтение отдается новичкам; в) образование — преимущество отдается лицам, получившим подготовку по специальностям «Экономика», «Управление производством», «Финансы». Юристов желательно не брать, они слабы в сфере специальной подготовки. Исключаются лица, имеющие препятствия к постоянным командировкам и выездам.

4. Группировка кандидатов на три категории — А, Б, В: категория «А» — отобранные заявители; «Б» — резерв; «В» — отказано.

5. Вызов отобранных заявителей на процедуры оценочного центра.

График проведения процедуры оценки

На процедуру отводится один день. На каждую сессию приглашаются 12 заявителей (могут быть и варианты).

Расписание процедур:

1. 8.30–8.55. Инструктирование членов комиссии.
2. 9.00–10.00. Беседа за овальным столом.
3. 10.00–10.20. Кофе-пауза.
4. 10.20–11.30; 11.35–12.45. Обсуждение кейсов. Подготовка предложений.
5. 12.50–13.50. Заседание комиссии. Заполнение личностных опросников.
6. 13.50–15.00. Обед.
7. 15.00–15.50. Индивидуальное собеседование.
8. 16.00–16.30. Беседа с претендентами, выдержавшими экзамен.

Описание процедуры оценки

1. *Инструктирование.* В 8.30 члены комиссии в составе ее председателя, двух руководителей отделов банка, шести представителей филиалов банка (или экспертов), двух психологов и одного молодого сотрудника, успешно прошедшего аналогичные испытания годом раньше, рассаживаются за овальным столом (при отсутствии такового могут иметь место варианты сборного стола). Председатель комиссии, он же руководитель оценочного центра, разъясняет порядок работы комиссии на весь день. Члены комиссии получают данные анализа рабочего места специалиста по размещению банковского кредита (сфера ЗОСс и сфера ЗНСДр), а также оценочный бланк.

2. *Беседа.* В 9.00 претенденты (с номерами от 1 до 12) рассаживаются перед комиссией. Председатель поздравляет их с началом работы и приглашает в течение отведенного времени (с 9.00 до 10.00) выполнить первое упражнение. Каждый претендент должен за-

дать членам комиссии несколько вопросов, имеющих отношение к сфере предстоящей деятельности. Члены комиссии выслушивают вопросы и ставят оценки в соответствующих графах оценочного бланка. Оценивается поведение претендентов, их заинтересованность в предстоящей работе, профессионализм. На все вопросы дают ответы председатель и заведующие отделами или по их рекомендации некоторые эксперты. Все ответы немногословны: «Хороший вопрос!», «Узнаете подробно у своего менеджера», «Здесь трудно сказать что-либо определенное» и т. д. На каждой сессии выделяют 1-го — 2-х экспертов для составления проблемных ответов. Это нужно для поддержания активности претендентов. К концу первого часа, когда испытуемые исчерпают свои вопросы, комиссия начинает понимать, «кто есть кто».



Схема размещения за столом

3. *Перерыв на кофе.* Члены комиссии беседуют с испытуемыми, наблюдают за их поведением. Свои мнения они фиксируют в графе «Имидж и манеры поведения» оценочного бланка.

4. *Обсуждение кейсов.* Группа претендентов делится на две под группы. Соответственно на две подгруппы разбивается и комиссия. Подгруппы работают в отдельных аудиториях. Руководят подгруппами заведующие отделами банка. Претенденты первой подгруппы демонстрируют свои знания и умения по вопросам банковской рекламы. В аудитории, куда их впускают по одному (очередность определяется присвоенным номером), установлены щиты с рекламными объявлениями. Задача испытуемых состоит в том, чтобы выбрать по два объявления — одно удачное, а другое неудачное, и доказать, что это так. На выбор отводится пять минут, на доклад — шесть. В процессе доклада испытуемым ставятся вопросы критической направленности. Претенденты второй подгруппы работают в другой аудитории. Они знакомятся с балансовым отчетом предприятия. Им дается шесть минут на изучение документации и пять минут на доклад. В докладе необходимо дать оценку финансового состояния предприятия и спрогнозировать его будущее. Следует также сделать вывод о возможности предоставления кредита данному предприятию. В процессе доклада испытуемые отвечают на вопросы членов комиссии. Через час группы меняются местами: первые идут «на баланс», вторые — «на рекламу». Комиссия заполняет оценочные бланки.

4а. *Подготовка предложений.* Поскольку претенденты впускаются в аудитории по одному, у них имеется достаточно свободного времени (два раза по часу). Это время используется для подготовки делового письма, в котором каждый испытуемый должен внести предложение по улучшению работы специалиста по размещению кредитов. Желая-

щие могут сделать несколько предложений. Следует иметь в виду, что каждое предложение должно занимать не более половины стандартного листа. Деловое письмо готовится в аудитории, где для этой цели готовятся рабочие места.

5. *Заседание комиссии.* На данное мероприятие отводится один час. Все члены комиссии получают документы всех 12 претендентов, присланные ими в оценочный центр. Это личное заявление и заполненная анкета. Эксперты знакомятся с документами, делают дополнения в оценочном бланке и обмениваются мнениями друг с другом. Затем по команде председателя комиссии принимают предварительное решение, разбивая претендентов на три подгруппы — А, Б, В. Группа «А» — претенденты, рекомендуемые на должность; группа «Б» заносится в картотеку как резерв для последующих назначений; группа «В» — не прошедшие конкурс.

5а. В это же время все претенденты заполняют личностные опросники. Обычно используется тот же опросник, что высылался претендентам на фазе подготовительных мероприятий.

6. *Обед.* Сервируются шесть столов, за которые по продуманному плану усаживаются по два претендента и два члена комиссии. Они ведут беседу, иницируя испытуемых высказываться по проблемам банковской деятельности. Затрагиваются также вопросы общежитийского плана. Эксперты пополняют информацию о претендентах, которая отражается в оценочных бланках. В это время ассистенты психологов обрабатывают материалы личностных опросников. Сравняются данные двух измерений, оценивается разница.

7. *Индивидуальное собеседование.* Председатель комиссии проводит пятиминутную летучку, на которой уточняется решение о разбивке претендентов на подгруппы — А, Б, В. Затем по одному приглашаются испытуемые, с которыми ведут беседы 3–4 минуты. Тем, кто не прошел испытания, рекомендуют поработать над собою и обратиться в оценочный центр через какое-то время.

8. *В заключение* представитель кадровой службы проводит краткую беседу с претендентами, выдержавшими конкурс. Ему помогает молодой специалист, поступивший на работу в предыдущем году.

Примечание: Выше дано описание метода, когда итоги подводятся в день оценки, однако иногда требуется более основательное изучение информации о претендентах. Тогда окончательное решение принимается в оценочном центре на следующий день.

Тема 10. Правовые основы трудоустройства

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные правовые понятия темы и их значение для эффективного трудоустройства выпускников; положения, статьи Трудового кодекса, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудового правоотношения; процедуру трудоустройства;
- документы для оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу;
- условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
- преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;

- нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав.

Обучающиеся должны уметь:

- составлять трудовой договор;
- анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников;
- выявлять отличия трудового договора от гражданско–правового договора в сфере труда;
- выявлять отличия срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
- осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках, применять ее для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
- оценивать содержание социального пакета;
- применять приобретенные знания и умения для собственного эффективного трудоустройства по окончании профессиональной образовательной организации.

Основные понятия

Гражданско-правовой договор—соглашение двух или более лиц об установлении, изменении или

прекращении гражданских прав и обязанностей (договор подряда ,договор возмездного оказания услуг, договор поручения, договор на выполнение НИРОКиТ и др.)

Индивидуальный предприниматель— физическое лицо, зарегистрированное в установленном законом порядке и осуществляющее предпринимательскую деятельность без образования юридического лица.

Испытательный срок— период испытания нового работника, который устанавливается с целью проверки соответствия работника поручаемой ему работе. Назначается при заключении трудового договора на период от одного до трех месяцев, допускается только по соглашению сторон и должен быть оговорен в приказе о приеме на работу.

Коллективный договор— правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации или у индивидуального предпринимателя и заключаемый работниками работодателем (в лице его представителей).

Нормативно-правовой акт—официальный документ установленной формы, принятый в пределах компетенции уполномоченного государственного органа (должностного лица), иных социальных структур (муниципальных органов, профсоюзов, акционерных обществ ,товариществ и т. д.)

Работодатель — см. тему 2.

Работник— физическое лицо ,вступившее в трудовые отношения с работодателем.

Содержание трудового договора — это условия труда, которые предлагает работодатель работнику: место работы, трудовая функция, условия оплаты и пр.

Социальный пакет — предоставление работодателем дополнительных социальных благ наемным работникам, обеспечивающих привлекательность данного предприятия .Эти дополнительные блага, льготы и бонусы, которые работодатель предоставляет по собственной инициативе и по доброй воле.

Трудовое право— отрасль права, которая регулирует порядок возникновения, действия и прекращения трудовых, а также иных общественных отношений, связанные с трудовыми.

Трудовой договор— соглашение между работодателем и работником, определяющее права и обязанности обеих сторон в соответствии с нормами трудового права

Трудовой кодекс Российской Федерации— кодифицированный законодательный акт о труде. Кодекс определяет трудовые отношения между работниками и работодателями и имеет приоритетное значение перед другими нормативно-правовыми актами о труде.

Трудовые правоотношения—правоотношения, возникающие между работником и работодателем при заключении трудового договора.

Физическое лицо (гражданин)—человек как субъект права, то есть носитель прав и обязанностей.

Юридическое лицо — созданная и зарегистрированная в установленном законом порядке организация, которая может иметь в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести ответственность, исполнять обязанности, быть истцом и ответчиком в суде. Юридические лица должны иметь самостоятельный баланс или смету.

Практическое занятие по теме 10



Задание 10.1. Сравняем определение «трудовой договор» в Кодексе законов о труде РФ и Трудовом кодексе РФ

Проведите сравнительный анализ определения трудового договора в Кодексе законов о труде Российской Федерации и Трудовом Кодексе Российской Федерации, заполните таблицу 10.3. Сделайте вывод о том, чьи права в большей мере защищает Трудовой Кодекс РФ.

А) Ст. 15 Кодекса законов о труде РФ. «Трудовой договор (контракт) — соглашение между работником и работодателем, по которому работник обязуется выполнять работу по определенной специальности, квалификации или должности, с подчинением внутреннему трудовому распорядку, а работодатель обязуется выплачивать работнику заработную плату и обеспечивать условия труда, предусмотренные законодательством о труде, коллективным договором и соглашением сторон».

Б) Ст. 56 ТК РФ «Трудовой договор — это соглашение между работником и работодателем, в соответствии с которым работодатель обязуется предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции, обеспечить условия труда, предусмотренные ТК РФ, законами и иными НПА, коллективным договором, соглашениями, локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права, своевременно и в полном размере выплачивать работнику заработную плату, а работник обязуется лично выполнять определенную этим соглашением трудовую функцию, соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка».

Таблица 10.3

Определение трудового договора

в Кодексе законов о труде и Трудовом кодексе РФ

Положения трудового договора	Ст. 15 КЗоТ РФ	Ст. 56 ТК РФ
Название договора	Трудовой договор (контракт)	Трудовой договор
Приоритет обязанностей сторон трудового договора	Приоритет обязанностей работника	Приоритет обязанностей работодателя
Источники условий труда	Законодательство о труде, коллективный договор и соглашение сторон	ТК РФ, законы и иные НПА, коллективный договор, соглашения, локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права
Условия о заработной плате	Выплачивать заработную плату	Своевременно и в полном размере выплачивать заработную плату
Расшифровка трудовой функции	Определенная специальность, квалификация или должность	Отсутствует

Вывод: Трудовой Кодекс РФ в большей мере защищает права работника.



Задание 10.2. Отвечаем на вопросы «Испытательный срок при приеме на работу»

Ответьте на вопросы по теме «Испытательный срок при приеме на работу» и заполните таблицу 10.4.

Таблица 10.4

Испытательный срок: вопросы и ответы

Вопросы	Ответы
1. Какова цель испытания при приеме на работу?	Проверка соответствия работника поручаемой работе
2. Как оформляются условия об испытании?	Условия об испытании прописываются в трудовом договоре и приказе о приеме на работу. Если условия об испытании не содержится в трудовом договоре, это означает, что работник принят на работу без испытания. В случае, когда работник фактически допущен к работе без оформления трудового договора (часть вторая ст. 67 настоящего Кодекса), условие об испытании может быть включено в трудовой договор, только если стороны оформили его в виде отдельного соглашения до начала работы
3. Правомерно ли снижение заработной платы в период испытания?	Неправомерно, т. к. в период испытания на работника распространяются положения трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, коллективного договора, соглашений, локальных нормативных актов, в том числе и о заработной плате
4. Когда устанавливается испытание?	Испытание устанавливается только один раз при приеме на работу к данному работодателю
5. Кому испытание при приеме на работу не устанавливается?	Лицам, избранным по конкурсу на замещение соответствующей должности, проведенному в порядке, установленном трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права; – беременным женщинам и женщинам, имеющим детей в возрасте до

	<p>полтора лет;</p> <ul style="list-style-type: none"> – лицам, не достигшим возраста восемнадцати лет; – лицам, окончившим образовательные учреждения, имеющие государственную аккредитацию, образовательные учреждения начального, среднего и высшего профессионального образования и впервые поступающим на работу по полученной специальности в течение одного года со дня окончания образовательного учреждения; – лицам, избранным на выборную должность на оплачиваемую работу; – лицам, приглашенным на работу в порядке перевода от другого работодателя по согласованию между работодателями; – лицам, заключающим трудовой договор на срок до двух месяцев; – лицам, успешно закончившим курс обучения в соответствии с ученическим договором
6. Какова продолжительность срока испытания?	<p>Срок испытания не может превышать трех месяцев, а для руководителей организаций и их заместителей, главных бухгалтеров и их заместителей, руководителей филиалов, представительств или иных обособленных структурных подразделений организаций - шести месяцев, если иное не установлено федеральным законом.</p> <p>При заключении трудового договора на срок от двух до шести месяцев испытание не может превышать двух недель</p>
7. Каковы условия продления срока испытания?	Законом не предусмотрено
8. Каков порядок увольнения при неудовлетворительном результате испытания?	При неудовлетворительном результате испытания работодатель имеет право до истечения срока испытания расторгнуть трудовой договор с работником, предупредив его об этом в письменной форме не позднее чем за три дня с указанием причин, послуживших основанием для признания этого работника не выдержавшим испытание
9. Вправе ли работник уволиться по собственному желанию во время испытания? Если «да», то как он должен это сделать?	Если в период испытания работник придет к выводу, что предложенная ему работа не является для него подходящей, то он имеет право расторгнуть трудовой договор по собственному желанию, предупредив об этом работодателя в письменной форме за три дня
10. Засчитывается ли период испытания в страховой стаж работника?	Да, засчитывается в страховой стаж
11. Делается ли запись в трудовой книжке об испытании?	Нет, не делается



Задание 10.3. Решаем правовые ситуационные задачи

Прочитайте условия и предложите ваш вариант решения предлагаемых ниже правовых задач. Обсудите возможные варианты решения в мини-группах. Сравните полученные варианты с правильным решением.

Задача 1. 10 ноября 2007 г. работодатель уволил Воронина за неудовлетворительные результаты испытания по п. 1 ст. 71 ТК РФ. Воронин просил изменить дату увольнения на более поздний срок, т.к. в этот день он отмечает свое совершеннолетие. Правомерно ли увольнение работника?

Задача 2. Серову приняли на работу по специальности бухгалтер с испытательным сроком три месяца. В течение месяца работы ей неоднократно выносили замечания за неисполнение трудовых обязанностей. 4 мая она получила письменное предупреждение, что

через три дня ее уволят по п. 1 ст. 71 ТК РФ. 5 мая она заболела и две недели провела в больнице. Выйдя на работу, она предоставила письменное медицинское заключение о беременности. Вправе ли был работодатель установить работнице испытательный срок?

Задача 3. Сухарев по договоренности с директором школы отремонтировал все электроприборы в кабинетах и мастерских учебного заведения за сумму, указанную в договоре. Приказ о приеме на работу не оформлялся. Работа производилась в дни, свободные от его основной работы, и продолжалась три месяца. По окончании работы Сухарев потребовал выплатить компенсацию за неиспользованный отпуск. Правомерно ли данное требование?

Задача 4. 15-летний Сидоров на период летних каникул трудоустроился в качестве озеленителя. Его родители обратились к руководителю ООО «Зеленый город» с требованием уволить подростка, т.к. они своего согласия на работу не давали и считают, что летом их сын должен отдыхать.

Задача 5. Кассир бухгалтерии ООО «Звезда» Петрова заочно закончила экономический факультет университета. После окончания университета ей была предложена на этом же предприятии должность экономиста в экономическом отделе с испытательным сроком один месяц. Правомерно ли условие об испытании?

Задача 6. Организация объявила об имеющейся вакансии. Гражданин обратился по указанному адресу и предъявил необходимые при приеме на работу документы, но ему было отказано в трудоустройстве без указания причин. Правомерна ли позиция работодателя, если других кандидатов на вакантную должность не было?

Задача 7. Впервые поступая на работу, 17-летняя Михайлова подала заявление в дошкольное учреждение «Светлячок» о приеме ее помощником воспитателя. Работодатель потребовал представить трудовую книжку, паспорт, характеристику из учебного заведения и справки о состоянии здоровья, наличии жилплощади и семейном положении. Правомерны ли требования работодателя?

Задача 8. Плотник Сергеев договорился с бригадиром строительного участка о поступлении на работу. Бригадир указал ему рабочее место и предложил приступить к работе на следующий день. Правомерны ли действия бригадира?

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 10



Задание В.10.1. Исправляем ошибки в трудовом соглашении

Найдите и укажите ошибки в трудовом соглашении, опираясь на статьи Трудового кодекса и материалы занятия по правовым основам трудоустройства. Ориентировочное время выполнения задания — 1,5 часа.

ТРУДОВОЕ СОГЛАШЕНИЕ № 342

г. Ярославль 30 сентября 2012 г.

Общество с ограниченной ответственностью «Звезда», в дальнейшем именуется Работодатель, в лице генерального директора Петрова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и гражданка Романова Ольга Михайловна (дата

рождения — 1995 г.), в дальнейшем именуется Работник, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора:

1.1. Настоящий Трудовой договор регулирует трудовые и иные непосредственно связанные с ними отношения между Работником и Работодателем.

1.2. Работник принимается на работу по профессии — курьер.

1.3. Дата начала работы — 25 сентября 2012 года.

1.4. Трудовой договор заключается на определенный срок.

1.5. Работа для работника является работой по совместительству.

1.6. Работнику устанавливается испытательный срок продолжительностью четыре месяца.

2. Обязанности сторон договора:

2.1. Обязанности Работодателя:

2.1.1. Соблюдать законы и иные нормативные правовые акты, локальные нормативные акты, условия коллективного договора, соглашений и настоящего договора.

2.1.2. Предоставить Работнику работу в соответствии с его специальностью и квалификацией согласно условиям настоящего договора.

2.1.3. Обеспечивать безопасность труда и условия, отвечающие требованиям охраны и гигиены труда.

2.1.4. Выплачивать в полном размере причитающуюся Работнику заработную плату не реже одного раза в месяц в срок, установленный Трудовым кодексом РФ, коллективным договором, правилами внутреннего трудового распорядка организации, а также настоящим договором.

2.1.5. Зарегистрировать договор в соответствующем органе по труду.

2.1.6. Уплачивать страховые взносы в ФОМС, ПФ, ФСС РФ.

2.2. Обязанности Работника:

2.2.1. Лично выполнять определенную настоящим договором трудовую функцию.

2.2.2. Добросовестно исполнять свои трудовые обязанности, возложенные на него настоящим договором.

2.2.3. Соблюдать трудовую дисциплину и правила внутреннего трудового распорядка организации.

2.2.4. Соблюдать требования по охране труда.

2.2.5. Бережно относиться к имуществу Работодателя.

3. Права сторон договора:

3.1. Права Работодателя:

3.1.1. Изменить и расторгнуть настоящий договор без согласования с какими-либо государственными органами.

3.1.2. Поощрять Работника за добросовестный эффективный труд.

3.1.3. Требовать от Работника исполнения им трудовых обязанностей и бережного отношения к имуществу Работодателя и других работников, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка организации.

3.1.4. Привлекать Работника к дисциплинарной и материальной ответственности в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами.

3.2. Права Работника:

3.2.1. Предоставление ему работы, обусловленной настоящим договором.

3.2.2. Изменить и расторгнуть договор, предупредив Работодателя не менее чем за одну неделю.

3.2.3. Отдых, обеспечиваемый установлением нормальной продолжительности рабочего времени, предоставлением еженедельных выходных дней, нерабочих праздничных дней, оплачиваемых ежегодных отпусков.

3.2.4. Полную достоверную информацию об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте.

4. Режим труда и отдыха:

4.1. Работнику устанавливается 40-часовая рабочая неделя.

4.2. Работнику устанавливается сменный режим работы:

– дневная смена с 7.00 до 15.20.

– вечерняя смена с 15.00 до 23.20.

4.3. Перерыв на питание и отдых – 20 минут.

5. Заключительные положения:

5.1. Условия настоящего договора могут быть изменены только по соглашению сторон и в письменной форме.

5.2. Материальная ответственность сторон настоящего договора применяется по правилам раздела XI Трудового кодекса РФ.

5.3. Настоящий договор составлен в одном экземпляре.

Подписи сторон:

Работодатель:

Работник:

(Ф.И.О., должность) (подпись)

(Ф.И.О., должность) (подпись)

пись)

ТРУДОВОЕ СОГЛАШЕНИЕ № 342

г. Ярославль 30 сентября 2012 г. (ст. 67 ТК РФ)

Общество с ограниченной ответственностью «Звезда», в дальнейшем именуется Работодатель, в лице генерального директора Петрова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и гражданка Романова Ольга Михайловна (дата рождения — 1995 г.), в дальнейшем именуется Работник, с другой стороны, заключили настоящий договор

о нижеследующем:

1. Предмет договора:

1.1. Настоящий Трудовой договор регулирует трудовые и иные непосредственно связанные с ними отношения между Работником и Работодателем.

1.2. Работник принимается на работу по профессии — курьер.

1.3. Дата начала работы — 25 сентября 2012 года (ст. 67 ТК РФ)

1.4. Трудовой договор заключается на определенный срок (ст. 57 ТК РФ)

1.5. Работа для работника является работой по совместительству (ст. 282 ТК РФ)

1.6. Работнику устанавливается испытательный срок продолжительностью четыре месяца (ст. 70 ТК РФ)

2. Обязанности сторон договора:

2.1. Обязанности Работодателя:

2.1.1. Соблюдать законы и иные нормативные правовые акты, локальные нормативные акты, условия коллективного договора, соглашений и настоящего договора.

2.1.2. Предоставить Работнику работу в соответствии с его специальностью и квалификацией согласно условиям настоящего договора.

2.1.3. Обеспечивать безопасность труда и условия, отвечающие требованиям охраны и гигиены труда.

2.1.4. Выплачивать в полном размере причитающуюся Работнику заработную плату не реже одного раза в месяц в срок, установленный Трудовым кодексом РФ, коллективным договором, правилами внутреннего трудового распорядка организации, а также настоящим договором (ст. 136 ТК РФ)

2.1.5. Зарегистрировать договор в соответствующем органе по труду (ст. 303 ТК РФ)

2.1.6. Уплачивать страховые взносы в ФОМС, ПФ, ФСС РФ.

2.2. Обязанности Работника:

2.2.1. Лично выполнять определенную настоящим договором трудовую функцию.

2.2.2. Добросовестно исполнять свои трудовые обязанности, возложенные на него настоящим договором.

2.2.3. Соблюдать трудовую дисциплину и правила внутреннего трудового распорядка организации.

2.2.4. Соблюдать требования по охране труда.

2.2.5. Бережно относиться к имуществу Работодателя.

3. Права сторон договора:

3.1. Права Работодателя:

3.1.1. Изменить и расторгнуть настоящий договор без согласования с какими-либо государственными органами. (ст. 269 ТК РФ)

3.1.2. Поощрять Работника за добросовестный эффективный труд.

3.1.3. Требовать от Работника исполнения им трудовых обязанностей и бережного отношения к имуществу Работодателя и других работников, соблюдения правил внутреннего трудового распорядка организации.

3.1.4. Привлекать Работника к дисциплинарной и материальной ответственности в порядке, установленном Трудовым кодексом РФ, иными федеральными законами.

3.2. Права Работника:

3.2.1. Предоставление ему работы, обусловленной настоящим договором.

3.2.2. Изменить и расторгнуть договор, предупредив Работодателя не менее чем за одну неделю (ст. 80 ТК РФ)

3.2.3. Отдых, обеспечиваемый установлением нормальной продолжительности рабочего времени, предоставлением еженедельных выходных дней, нерабочих праздничных дней, оплачиваемых ежегодных отпусков.

3.2.4. Полную достоверную информацию об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте.

4. Режим труда и отдыха:

4.1. Работнику устанавливается 40-часовая рабочая неделя (ст. 94 ТК РФ)

4.2. Работнику устанавливается сменный режим работы:

– дневная смена с 7.00 до 15.20. (ст. 94 ТК РФ)

– вечерняя смена с 15.00 до 23.20. (ст. 96 ТК РФ)

4.3. Перерыв на питание и отдых – 20 минут (ст. 108 ТК РФ)

5. Заключительные положения:

5.1. Условия настоящего договора могут быть изменены только по соглашению сторон и в письменной форме.

5.2. Материальная ответственность сторон настоящего договора применяется по правилам раздела XI Трудового кодекса РФ.

5.3. Настоящий договор составлен в одном экземпляре (ст. 67 ТК РФ)

Подписи сторон:

Работодатель: Работник:

(Ф.И.О., должность) (подпись) (Ф.И.О., должность) (подпись)



Задание В.10.2. Готовим «правовую памятку» для трудоустройства

Подготовьте для себя памятку, включающую перечень документов, которые будут необходимы вам при приеме на работу, с учетом профессии, пола, возраста, используя положения ТК РФ и материалы занятия. Ориентировочное время выполнения — 0,5 часа.

Проверка полноты и правильности выполнения задания осуществляется преподавателем на основе материалов занятия (блок 3).

Тестовое задание по теме 10

Тестовое задание составлено на материалах темы 10 «Правовые основы трудоустройства».

Ответьте на 17 вопросов, выбрав правильный ответ из предлагаемых или написав свой вариант правильного ответа.

Бланк для ответов

Фамилия, имя, отчество _____

Группа _____

Запишите верный ответ.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1		10	
2		11	
3		12	
4		13	1.
5			2.
6		14	
7		15	
8		16	
9		17	

Тестовые вопросы

Дополните:

1. Самостоятельное трудоустройство по общему правилу возможно с _____ лет.
2. Стороны в трудовом договоре именуется _____

Выберите один правильный ответ:

3. Трудовой договор вступает в силу
 - а) с момента подписания сторонами
 - б) с момента издания приказа о приеме на работу
 - в) со дня оформления трудовой книжки

4. Предельная продолжительность срочного трудового договора:
 - а) 6 месяцев б) 1 год в) 2 года г) 5 лет

5. Трудовой договор аннулируется, если работник не приступил к работе:
 - а) без уважительных причин в течение недели
 - б) без уважительных причин в течение пяти дней
 - в) в срок, установленный трудовым договором
6. Сторонами трудового договора являются:
 - а) трудовой коллектив и работодатель
 - б) трудовой коллектив, профсоюзная организация и работодатель
 - в) работник и работодатель

7. Трудовой договор заключается с лицами, достигшими 14 лет, с согласия:
 - а) одного из родителей (опекуна, попечителя) и органа опеки и попечительства
 - б) обоих родителей и органа опеки и попечительства
 - в) обоих родителей (опекуна, попечителя)

8. Содержание трудового договора – это условия...
 - а) основные и дополнительные
 - б) обязательные и дополнительные
 - в) главные и второстепенные

9. Форма трудового договора должна быть...
 - а) устной в) нотариальной
 - б) письменной г) по соглашению сторон

10. Работодатель – это...
 - а) юридическое лицо или физическое лицо
 - б) юридическое лицо или индивидуальный предприниматель
 - в) юридическое лицо

11. Трудовой договор оформляется не менее чем в...
 - а) в одном экземпляре в) в трех экземплярах
 - б) в двух экземплярах г) в четырех экземплярах

12. Условия оплаты труда — это...
 - а) дополнительное условие

- б) обязательное условие
- в) существенное условие

13. Выберите из списка пункты трудового договора, которые относятся:

- 1) к обязательным условиям; 2) к дополнительным условиям.
- а) испытательный срок
- б) дата начала работы
- в) виды социального страхования
- г) предоставление служебного жилья
- д) специальность
- е) условия о неразглашении охраняемой законом тайны
- ж) сменный режим работы
- з) должность
- и) основания увольнения работника
- к) срок действия договора
- л) дата подписания договора
- м) компенсация за вредные и (или) опасные условия труда
- н) место подписания договора
- о) ненормированный рабочий день
- п) размер поощрительных выплат
- р) указание структурного подразделения
- с) указание рабочего места
- т) предоставление огородных и садовых участков
- у) фамилия, имя, отчество и адрес работника

14. Установите хронологическую последовательность для этапов оформления приема на работу в соответствии с требованием закона:

- 1) оформление приказа о приеме на работу
- 2) ознакомление работника с локальными нормативными актами, непосредственно связанными с его трудовой деятельностью
- 3) подписание трудового договора обеими сторонами
- 4) внесение записи в трудовую книжку
- 5) ознакомление работника с приказом о приеме на работу
- 6) собеседование

Выберите несколько правильных ответов

15. Лица, с которыми заключение срочного трудового договора обосновано:
- а) учитель математики в общеобразовательной школе
 - б) спасатель на городском пляже
 - в) юрист-консульт предприятия
 - г) лица, приглашенные на сбор яблок в фермерское хозяйство
 - д) лица, работающие на строительстве объектов олимпиады – 2014
 - ж) выпускники, обучающиеся по программе начального и среднего профессионального образования, поступающие на работу впервые
 - з) пенсионеры по возрасту
 - е) лица, выполняющие общественные работы по направлению центра занятости

16. Документы, которые обязан предъявить юноша, окончивший образовательное учреждение по программе начального или среднего профессионального образования по профессии повар при трудоустройстве впервые:

- а) приписное удостоверение
- б) инн (идентификационный номер налогоплательщика)
- в) паспорт
- г) страховое свидетельство государственного пенсионного страхования
- д) справка о составе семьи
- е) сведения о наличии заграничного паспорта
- ж) медицинская книжка
- з) водительское удостоверение
- и) автобиография
- к) резюме
- л) диплом об окончании профессиональной образовательной организации

17. Отказ в приеме на работу будет законным и обоснованным следующим из перечисленных лиц:

- а) студенту 4-го курса заочного отделения финансового института на работу ночным сторожем в магазин
- б) беременной женщине на работу в цех по производству химических удобрений
- в) молодому специалисту в связи с отсутствием опыта работы
- г) квалифицированному рабочему в связи с отсутствием у него отметки о регистрации в месте жительства
- д) работнику в порядке перевода от другого работодателя
- е) водителю автотранспорта в связи с отсутствием медицинского заключения
- ж) лицу пенсионного возраста
- з) бухгалтеру в связи с непогашенной судимостью за преступление финансового характера
- и) продавцу рыбного отдела из-за незнания английского языка
- к) работнику, не предоставившему трудовую книжку
- л) лицу, предъявившему диплом негосударственного вуза

Приложения к теме 10

Приложение 10.1

Отличия трудового договора от гражданско-правовых договоров в сфере труда

Основные правовые характеристики договоров в сфере труда	Трудовой договор	Гражданско – правовые договоры
1. Правоотношения	Трудовое правоотношение	Гражданское право-отношение
2. Источник	Трудовой кодекс РФ	Гражданский кодекс РФ (1,2 части)
3. Стороны	Работодатель: - юридическое лицо, - физическое лицо: индивидуальный	Заказчик и исполнитель, заказчик и подрядчик (граждане и юридические лица)

	предприниматель (цель - получение прибыли) и индивидуальный предприниматель (цель - удовлетворение бытовых потребностей). Работник - физическое лицо, обладающее трудовой право субъектностью	
4. Личностный фактор	Работник обязан лично выполнять трудовую функцию	Исполнитель вправе передать выполнение заказа другому лицу
5. Предмет договора	Процесс труда	Конечный результат
6. Обеспечение выполнения работы	Работодатель обязан обеспечить работнику необходимые условия труда (инструменты, материалы, охрану труда)	Исполнитель обеспечивает себя самостоятельно и заботится о себе сам
7. Обязанность работника (исполнителя)	Выполнить работу по обусловленной трудовой функции (должность, профессия, специальность, квалификация)	Выполнить конкретную работу к определенному сроку на свой страх и риск
8. Трудовая дисциплина	Работник обязан подчиняться Правилам внутреннего трудового распорядка	Исполнитель не подчиняется Правилам внутреннего трудового распорядка
9. Рабочее время	Не более 40 часов в неделю	Не установлено
10. Время отдыха	Перерывы в течение рабочего дня, между сменами, выходные и праздничные дни, отпуска.	Не установлено
11. Оплата труда	В соответствии с системой оплаты труда, установленной у работодателя, но не ниже МРОТ	Денежное вознаграждение, установленное договором, МРОТ не гарантируется
12. Социальное страхование	Социальные взносы в ПФ РФ, ФОМСРФ, ФСС РФ	Платежи в ПФ РФ, ФОМС РФ
13. Ответственность сторон	У работодателя – материальная ответственность, у работника – дисциплинарная и материальная ответственность	У сторон гражданско-правовая ответственность
14. Защита нарушенных прав	Комиссия по трудовым спорам, суд	Суд

Приложение 10.2

Документы, необходимые при приеме на работу

Обязательные документы при приеме на работу	Комментарии	Правовые последствия при отсутствии документа
1. Паспорт образца 01.10.1997г. или иной документ, удостоверяющий личность	К документам, удостоверяющим личность, относятся: – паспорт гражданина СССР образца 1974 года (для граждан, переселившихся из бывших союзных республик) при наличии вида на жительство, – паспорт моряка, – свидетельство о рождении (при трудоустройстве в возрасте до 14 лет), – военный билет, – временное удостоверение лично-	Отказ в приеме на работу

	стигражданина РФ по форме №2-П, – паспорт иностранного гражданина, – вид на жительство (для апатрида)	
2. Трудовая книжка	Не предъявляется, если трудоустройство впервые или работа по совместительству	Работодатель обязан оформить новую трудовую книжку
3. Свидетельство государственного пенсионного страхования	<p>В соответствии с Федеральным законом от 01 апреля 1996 г. № 27-ФЗ «Об индивидуальном (персонифицированном) учете в системе обязательного пенсионного страхования» каждое застрахованное лицо должно быть зарегистрировано в системе обязательного пенсионного страхования (ОПС).</p> <p>В этой связи ПФ РФ проводит регистрацию всех россиян, включая детей и подростков, в системе ОПС.</p> <p>При регистрации каждому застрахованному лицу территориальный орган ПФ РФ открывает индивидуальный лицевой счет с постоянным страховым номером и выдает страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования.</p> <p>Страховой номер индивидуального лицевого счета является уникальным и принадлежит только одному человеку. На индивидуальный лицевой счет заносятся все данные о страховом стаже и начисленных и уплаченных страховых взносах на обязательное пенсионное страхование в течение всей трудовой деятельности гражданина, которые впоследствии учитываются при назначении или перерасчете трудовой пенсии. Присвоение страхового номера носит технологический характер и осуществляется в целях упрощения порядка учета и ускорения процедуры назначения застрахованным лицам трудовых пенсий.</p> <p>При устройстве на работу, заключении трудового договора или договора гражданско-правового характера, предметом которого является выполнение работ или оказание услуг, гражданин должен предъявить страхователю страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования, необходимое для представления в ПФ РФ индивидуальных сведений на работника.</p> <p>Храниться страховое свидетельство должно непосредственно у гражданина, страхователь только снимает себе копию и переписывает страховой номер</p>	<p>Если страхового свидетельства нет, работник должен заполнить анкету застрахованного лица, которая в течение двух недель с момента заключения трудового договора или договора гражданско-правового характера передается в органы ПФ РФ для регистрации работника в системе обязательного пенсионного страхования (ОПС).</p> <p>Территориальный орган ПФ РФ в течение трех недель со дня получения анкеты застрахованного лица открывает индивидуальный лицевой счет и оформляет страховое свидетельство.</p> <p>Страхователь, получив страховые свидетельства, выдает их работникам в течение недели.</p> <p>Физическое лицо, уплачивающее страховые взносы за себя, получает страховое свидетельство непосредственно в территориальном органе ПФ РФ по месту своей регистрации в качестве страхователя.</p> <p>При изменении у работников анкетных данных (например, фамилии) страхователь в течение двух недель обязан подать в территориальный орган ПФ РФ новые сведения по форме заявления об обмене страхового свидетельства.</p> <p>Территориальный орган ПФ РФ отражает все изменения в индивидуальном лицевом счете застрахованного лица и выдает ему страховое свидетельство с тем же страховым номером индивидуального лицевого счета, но с измененными данными.</p> <p>При утрате страхового свидетельства в течение месяца необходимо обратиться к страхователю с заявлением о выдаче дубликата страхового свидетельства</p>
4. Документы во-	Военный билет для военнообязанных	Отказ в приеме на работу

инского учета	<p>или удостоверение для лиц, подлежащих призыву на военную службу.</p> <p>Согласно п. 14 Положения о воинском учете воинскому учету подлежат:</p> <p>а) граждане мужского пола в возрасте от 18 до 27 лет, обязанные состоять на воинском учете и не пребывающие в запасе;</p> <p>б) граждане, пребывающие в запасе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мужского пола, пребывающие в запасе; • уволенные с военной службы с зачислением в запас Вооруженных Сил РФ • успешно прошедшие программу подготовки офицеров запаса на военных кафедрах различных учебных заведений; • непрошедшие военную службу в связи с освобождением от призыва; • не прошедшие военную службу в связи с предоставлением отсрочек от призыва или не призванные на военную службу по каким-либо другим причинам до 27 лет; • уволенные с военной службы без постановки на воинский учет и в последующем поставленные на воинский учет в военных комиссариатах; • прошедшие альтернативную гражданскую службу. <p>Военнообязанными также являются женщины, имеющие воинские звания и зачисленные в запас, имеющие специальности согласно Перечню военно-учетных специальностей, а также профессий, специальностей, при наличии которых граждане женского пола получают военно-учетные специальности и подлежат постановке на воинский учет</p> <p>(утвержден постановлением Правительства РФ от 27 ноября 2006 г. № 719, в ред. от 16 апреля 2008 г.)</p>	
5. Документ об образовании, квалификации или наличии специальных знаний	Предъявляется только в том случае, если работа требует специальных знаний или специальной подготовки	Отказ в приеме на работу

Приложение 10.3

Дополнительные документы при приеме на работу

Дополнительные документы	Практическое значение
1. Справка о зарплате с прежнего места работы	Важно для расчета пособий по временной нетрудоспособности и в связи с материнством, который регламентируется Федеральным

	законом от 29.12.2006 N 255-ФЗ «Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством». Расчет среднего заработка производится за два календарных года, предшествующих году наступления нетрудоспособности, при этом в знаменателе расчета теперь не отработанное время, а фиксированная сумма — 730 дней (ст. 14, п.1 255-ФЗ)
2. Характеристика с прежнего места работы	Предъявляется, если работник поступает на работу по конкурсу
3. Медицинское заключение	Для категорий работников, которым установлены обязательные предварительные медицинские осмотры
4. Документы о возрасте детей	Значимо для работников, которые желают воспользоваться вычетами на детей, они должны написать заявление и приложить подтверждающие документы (копия свидетельства о рождении, справки по обучению). Величина вычета (т. е. часть заработной платы, не облагаемой НДФЛ) на ребенка зависит от того, какой по счету он в семье. На первого и второго ребенка определен вычет в размере 1400 руб. На третьего и каждого последующего ребенка вычет составляет 3000 руб. Первым ребенком считается наиболее старший по возрасту, независимо от того, положен на него вычет или нет. На несовершеннолетнего или обучающегося по очной форме (до 24 лет), ребенка-инвалида 1 или 2 групп предоставляется вычет в размере 3000 руб. Налоговые вычеты по НДФЛ в 2012 году применяются до тех пор, пока доход нарастающим итогом с начала года не превысит 280000 руб. — порог дохода с 2012 года не изменился
4. Документы о семейном положении, о наличии беременности, об инвалидности, донорстве, нахождении в зоне воздействия радиации в связи с аварией на ЧАЭС	Для предоставления установленных законом условий труда, гарантий и компенсаций (дополнительный отпуск, неполное рабочее время, сокращенное рабочее время, гарантии при сокращении численности или штата работников и другие)

Приложение 10.4

Особенности трудоустройства у разных работодателей

Особенности трудоустройства	Работодатель – юридическое лицо или индивидуальный предприниматель	Работодатель – физическое лицо, не индивидуальный предприниматель
1. Оформление трудового договора	В письменной форме не менее 2 экземпляров	В письменной форме 3 экземпляра
2. Регистрация трудового договора	Не предусмотрено	Уведомительная регистрация в органе местного самоуправления по месту жительства работодателя
3. Приказ о приеме на работу	Издает работодатель по унифицированной форме, с которым работник знакомится под роспись в течение трех дней с начала работы	Не издается
4. Трудовая книжка	Оформляется в течение недели, если работник отработал не менее пяти дней	Не оформляется и запрещено делать записи

5. Выплата страховых взносов	Обязанность работодателя	Обязанность работодателя
6. Оформление страхового свидетельства пенсионного страхования	Оформляется по заявлению работника	Оформляется по заявлению работника
7. Изменение трудового договора	Работодатель предупреждает работника письменно не менее чем за два месяца	Работодатель предупреждает работника письменно не менее чем за две недели

Приложение 10.5

Образец приказа о приеме на работу

Унифицированная форма № Т-1
 Утверждена постановлением Госкомстата России
 от 5 января 2004 г. № 1

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
	0301001
	03726351

_____ наименование организации

Номер документа	Дата составления
19-к	

**Приказ (распоряжение)
о приеме работника на работу**

Принять на работу

	Дата
С	
По	

Табельный номер

_____ Фамилия, имя, отчество

В

_____ структурное подразделение

_____ должность (специальность, профессия), разряд, класс (категория) квалификации

условия приема на работу, характер работы

с тарифной ставкой
(окладом) _____ руб. _____ коп.
цифрами

надбавкой _____ руб. _____ коп.
цифрами

с испытанием на _____ месяца
срок _____ (ев)

Основание:
Трудовой договорот » _____ 20 г. № _____

Руководитель _____
организации _____
Генеральный директор
Должность _____ личная подпись _____ расшифровка
подписи

С приказом (распоряжением) работник
ознакомлен _____ « _____ » _____ 20 г.
Личная подпись

Образец трудовой книжки

Герб России ТК № 0531680

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Дата рождения _____
(число, месяц, год)

Образование _____

Профессия, специальность _____

Дата заполнения «__» _____ 20 г. _____

Подпись владельца книжки _____

Подпись лица,
ответственного за ведение трудовых книжек

М.П. _____

(разборчиво)

ТК №2739105

СВЕДЕНИЯ О РАБОТЕ

№ Записи	Дата			Сведения о приеме на работу, переводе на другую постоянную работу, квалификации, увольнении (с указанием причин и ссылкой на статью, пункт закона)	Наименование, дата и номер документа, на основании которого внесена запись
	число	месяц	год		
1	2			3	4

Тема 11. Адаптация на рабочем месте

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы и их значение для адаптации на рабочем месте;
- виды адаптации, основные задачи работника в период адаптации, критерии успешной адаптации;
- ошибки и затруднения выпускников в период адаптации, способы их преодоления;
- приемы само регуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях.

Обучающиеся должны уметь/владеть:

- владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение и соотносить его с показателями адаптации;
- уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы;
- владеть приемами и способами саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях (не менее трех).

Основные понятия

Адаптация— приспособление. В широком смысле слова «адаптация» — процесс приспособления организма к новым для него условиям функционирования.

Адаптация профессиональная— приспособление к профессии, условиям труда, режиму, выполнению возложенных на работника функций (должностных обязанностей), требований.

Адаптация производственная— приспособление работника к конкретному виду труда в конкретной производственной сфере.

Адаптация социально-психологическая— процесс «вживания» новичка в новый коллектив, включения его в систему отношений, приспособления к установившимся групповым нормам.

Адаптивное поведение— взаимодействие человека с другими людьми (социальным окружением), характеризующееся согласованием интересов, требований и ожиданий его участников.

Должностная инструкция— документ, который описывает основные функциональные обязанности (должностные обязанности) работника на данной должности.

Испытательный срок— см. в теме 10.

Моббинг — целенаправленное преследование и несправедливое отношение к работнику со стороны коллег, начальства или подчиненных.

Организационная (корпоративная) культура— совокупность смыслов существования, гласных и негласных правил поведения, разделяемых руководством и персоналом организации.

Культура организации проявляется в специфических ценностях, символах, нормах, традициях, ритуалах.

Пробная работа— см. в теме 9.

Само регуляция— управление своим психоэмоциональным состоянием, достигаемое путем воздействия человека на самого себя с помощью разного рода приемов и упражнений.

Практическое занятие по теме 11



Задание 11.1. Изучаем, как влияет начало работы на жизнь человека

Подумайте, как влияет начало работы на жизнь человека.

В своей тетради составьте перечень тех изменений, в том числе, преимуществ, которые появятся, когда вы начнете работать.

Для этого продолжите фразу «Когда я начну работать, у меня появятся следующие изменения...».

Время выполнения задания — 5 минут.



Задание 11.2. «Входим в организацию»

Вам нужно поделиться на три мини-группы, каждая получит свое задание:

Группа 1. Подумайте и запишите на листе бумаги (ватмана), на какие вопросы следует получить ответы при знакомстве с должностью.

Группа 2. Подумайте и запишите на листе бумаги (ватмана), на какие вопросы следует получить ответы при знакомстве с подразделением.

Группа 3. Подумайте и запишите на листе бумаги (ватмана), на какие вопросы следует получить ответы при знакомстве с организацией (предприятием).



Задание 11.3. Готовимся к первому рабочему дню

Подумайте о том, что нужно предпринять, чтобы первый рабочий день прошел успешно. В тетрадях составьте список своих действий, помня о двух задачах, которые нужно решить во время адаптации.

«Чтобы мой первый рабочий день прошел успешно, я...».

На выполнение задания дается 5 минут.



Задание 11.4. Играем в ролевою игру «Мой первый рабочий день»

Описание игры. Для проведения игры предложите кому-то из обучающихся сыграть роль «новичка», позвольте ему самому выбрать «руководителя подразделения» и несколько «сотрудников» (от трех до пяти). Остальных обучающихся поделите на три группы: наблюдатели за «новичком», наблюдатели за «руководителем подразделения»,

наблюдатели за «сотрудниками». Предложите новичку выйти за дверь, а «актерам» создать рабочую обстановку, переместив столы и стулья.

Задача «новичка»: представьте, что вы впервые вышли на работу, вошли в «рабочее помещение», где вам надо начать общаться с «сотрудниками» и «руководителем подразделения». Настройтесь и войдите, когда будете готовы.



Задание 11.5. Находим ошибки Веры

Прочитайте текст и определите, какие ошибки допустила Вера.

Для анализа используйте рассмотренные выше правила адаптации. Время выполнения задания — 5 минут.

Любой руководитель знает, что закрыть срочную вакансию непросто: как правило, 80 % соискателей — «типичное не то». Но на этот раз повезло: сотрудницу нашли за две недели. Резюме у Веры было хорошее, собеседования она прошла удачно, тестовое задание выполнила неплохо. Понятно, что в первые дни никто не ждал от сотрудницы подвигов. Любому профессионалу требуется время, чтобы вникнуть во все тонкости новой работы. А ведь надо еще успешно влиться в коллектив. С этого Вера и начала, разумно рассудив, что при решении вопроса, оставлять ли нового сотрудника в штате, мнение коллег сыграет не последнюю роль. На перекурах, на обеде, по пути домой Вера жалобно плакала каждому: «Как у вас хорошо. Я мечтаю здесь остаться! Но боюсь, что у меня ничего не получится». Сначала ее дружно утешали и ободряли, потом советовали стараться лучше работать. Через месяц от нытья устали даже самые терпеливые — обедать девушке пришлось в одиночестве. Тогда Вера начала активное общение по делу: «А это куда нужно положить? А это как у вас оформляется? А эту информацию где узнать?». Бесспорно, новичку надо помогать, но ведь не по 25 раз объясняя элементарные вещи. Коллеги постепенно свели к минимуму и деловое общение с Верой, ссылаясь на занятость работой. Девушка обиделась. Свою «ложку дегтя» добавило начальство, справедливо рассудив, что за два месяца новичок уже должен стать компетентным специалистом. В результате за промахи в работе Вера начала получать замечания, ее заставляли по несколько раз переделывать одно и то же задание. Однако причину этого она видела в одном: начальство придирается. Вера возмущенно фыркала в ответ на замечания и говорила: «Я работаю хорошо и быстро». Любую критику выслушивала с поджатыми губами. После очередной «разборки в кабинете шефа» Вера, возмущенно бросив: «Я вообще не понимаю, чего вы хотите», — гордо удалилась. Девушка решила уволиться. Две недели ее отработки продуктивными назвать было трудно: она регулярно пропадала на собеседованиях, и Верины обязанности пришлось выполнять коллегам. Естественно, на просьбу дать ей рекомендации для новой работы все ответили отказом.



Задание 11.6. Выясняем, что ожидают и на что рассчитывают работодатели и сотрудники по отношению к новому работнику

Поделитесь на четыре мини-группы: две группы «работодателей» и две — «коллеги нового сотрудника». Выполните следующие задания:

«Работодатели» ответьте на вопросы: что ожидают и на что рассчитывают по отношению к новому сотруднику работодатели?

«Коллеги» ответьте на вопросы: что ожидают и на что рассчитывают по отношению к новому сотруднику коллеги?



Задание 11.7. Знакомимся с информацией и рекомендациями по профилактике моббинга

Прочитайте «Информацию и рекомендации по профилактике моббинга» (Приложение 11.4). Задайте вопросы, если что-то будет непонятно. Время выполнения задания 5 минут.

Ознакомьтесь с основными затруднениями и ошибками в период адаптации и возможными способами их преодоления (Таблица 11.2).

Таблица 11.2

Ошибки и затруднения выпускников в период адаптации

Ошибка, затруднение	Способы преодоления
Профессиональная адаптация	
Неадекватные ожидания от работы и функциональных обязанностей, связанные с их незнанием	<ul style="list-style-type: none"> – Заранее узнавать требования рабочего места, знакомиться с должностными обязанностями – Изучить и освоить функциональные обязанности, найти способы их оптимального выполнения – Поговорить с коллегами, посмотреть, как они выполняют аналогичную работу – Посоветоваться с преподавателями, какие могут быть другие рабочие места по данной профессии (специальности) – В случае явного несоответствия всегда можно уйти на другую работу или сменить специальность (проконсультироваться с психологом)
Ошибки в работе, связанные с недостаточным уровнем квалификации по своей профессии (специальности)	<ul style="list-style-type: none"> – Пройти стажировку, обучение на курсах повышения квалификации – Наблюдать за работой и учиться у профессионалов, используя для этого в т.ч. и нерабочее время – Внимательно читать рабочую документацию, инструкции. – Уточнять, задавать вопросы о том, какой ожидается результат, в момент получения задания. – Заниматься самообразованием, читать литературу по специальности. – Обратиться за помощью к «наставнику» или более опытному коллеге
Ошибки в работе, связанные с незнанием работы оборудования, установленного на данном рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> – Изучить техническую документацию по работе оборудования – Обратиться за помощью к «наставнику» или более опытному коллеге
Ошибки в работе, связанные с незнанием профессиональных стандартов, технологической и технической документации на данном рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> – Изучить профессиональные стандарты – Изучить технологическую и техническую документацию на своем рабочем месте – Обратиться за помощью к «наставнику» или более опытному коллеге
Неуверенность выпускника в собственных возможностях, в т.ч. профессиональных, связанная с низкой самооценкой	<ul style="list-style-type: none"> – Пройти сертификацию на соответствие квалификационному разряду – Уточнять, задавать вопросы о том, какой ожидается результат, в момент получения задания; советоваться в процессе выполнения задания – Нарбатывать профессиональный опыт
Неумение выстраивать контакт,	<ul style="list-style-type: none"> – Пройти тренинг формирования коммуникативных навыков

диалог с руководителем и сотрудниками	– Еще раз обратиться к материалам темы 7 «Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства» – Анализировать свои отношения с людьми, свои промахи и ошибки, чтобы своевременно их исправить
Сильное напряжение, тревога в период адаптации	– Ежедневно использовать приемы и способы саморегуляции (Еще раз обратиться к материалам темы 11 блок 4) – Соблюдать режим сна, вести здоровый образ жизни – Заниматься физической активностью
Сильная усталость к концу дня	– Проводить ежедневный самоанализ прошедшего дня (освоение нового, адаптация к новым людям, концентрация на изучении и выполнении своих обязанностей — у любого человека вызывает естественную усталость, которая по мере адаптации будет постепенно уменьшаться) – Ежедневно использовать приемы и способы саморегуляции
Ухудшение отношений с родственниками, друзьями из-за уменьшения внимания к ним в связи с изменениями в расписании дня	Объяснить родственникам и друзьям, что это — временная ситуация
Столкновение со случаями моббинга на работе	Обратиться к материалам темы 11 «Адаптация на рабочем месте»
Работа без должного оформления (не завели трудовую книжку, не оформили приказ о приеме и пр.)	Постараться выяснить причины этого (на приобретение трудовой книжки не предусмотрены средства, некому идти за новой трудовой книжкой, не оформляют, чтобы не платить налоги и пр.), по возможности предложить свою помощь (купить или сходить за трудовой книжкой самому и пр.). В крайнем случае, попросить оформить трудовой договор



Задание 11.8 «Утро: как начинать свой день»

Прочитайте, как начинает утро актриса Ольга Аросева и ответьте на вопросы.

Утреннее время любого дня, рабочего или выходного, имеет важное значение для того, чтобы зарядиться позитивной энергией на весь предстоящий день.

В начале дня самым важным является наше настроение, поскольку утром происходит настройка организма и души на весь предстоящий день.

«Люблю просыпаться по утрам, когда за окном солнце и когда — дождь, или ранний, легкий, белый снег. Думаю, что я вообще умею радоваться жизни. Не люблю нытиков, которые на вопрос «Как ты поживаешь?» отвечают многословным повествованием о собственных болячках». Утром лучше вставать после приглушенного звонка будильника немного раньше обычного времени, чтобы не нужно было спешить.

Важно начать день с приятных мыслей и спросить себя: «Что хорошего будет для меня в этот день?». Желательно сделать несколько физических упражнений, чтобы зарядиться энергией.

Завтрак должен быть легким и состоять из любимых продуктов.

Конечно, сначала это — йогурты или каши. Затем — что-то горячее и жидкое, например, кофе или чай. Возможны также мюсли, сухарики, джемы, орехи, печенье.

После завтрака необходимо начать одеваться. Важно постоять перед зеркалом и подумать, что нужно сегодня надеть. Если состояние не очень активное — следует надеть яркую одежду. Женщине важно также представить, как сегодня ей бы хотелось себя украсить.

Кроме цели, связанной с содержанием предстоящего дня, необходимо подумать об одежде и аксессуарах. Они должны соответствовать начинающемуся дню и быть приятными для человека.

И, наконец, для мужчины — свежий парфюм, для женщины — духи и легкая, естественная косметика, подчеркивающая ее природную красоту.

(Из автобиографической книги О. Аросевой «Без грима»)

Вопросы:

- Как вы начинаете свой день?
- Насколько позднее пробуждение и спешка влияют на состояние и успехи дня?
- Как вы справляетесь с ситуациями напряжения, стресса?
- Какие способы снижения (снятия) напряжения и восстановления внутреннего равновесия используете? Запишите их в свою тетрадь.

Время выполнения задания — 5 минут.



Задание 11.9. Знакомимся с повседневными (бытовыми) способами разгрузки и снятия напряжения

Прочитайте, какие повседневные (бытовые) способы разгрузки и снятия напряжения используют ваши сверстники (Приложение 11.5). В тетради продолжите формировать свой «банк» приемов саморегуляции: выпишите те приемы, которые вас заинтересовали.

Время выполнения задания — 5 минут.

Задание для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 11



Задание В.11.1. Пишем мини-сочинение на тему: «Какое профессиональное будущее я хочу построить?»

В тетрадях напишите мини-сочинение на тему: «Какое профессиональное будущее я хочу построить? Ответьте в нем, в том числе, на вопросы: «Какие действия в ближайшем будущем (период адаптации) я могу предпринять, чтобы сохранить полученную работу и сделать первые шаги по продвижению в карьере?»

Тестовое задание по теме 11

Тестовое задание составлено на материалах темы 11 «Адаптация на рабочем месте».

Выполните предлагаемые задания, исключив неправильный ответ из перечисленных вариантов. Если вы хотите прокомментировать ответ или задать вопросы по теме, запишите их в разделе комментариев.

Фамилия,

имя,

Бланк для ответов

отчество

Группа

Зачеркните неверный вариант ответа.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
--------	-------	--------	-------

1	а б в г	6	а б в г
2	а б в г	7	а б в г
3	а б в г	8	а б в г
4	а б в г	9	а б в г
5	а б в г	10	а б в г

Комментарии _____

Тестовые вопросы

1. Основными видами адаптации являются:

- а) адаптация профессиональная
- б) адаптация организационная
- в) адаптация производственная
- г) адаптация социально-психологическая

2. К объективным критериям профессиональной адаптации относятся:

- а) показатель производительности труда
- б) уровень общественной активности
- в) средняя заработная плата
- г) изменение уровня квалификации

3. Объективными критериями социально-психологической адаптации могут выступать:

- а) взаимопонимание с руководством
- б) позиция, занимаемая новичком в группе
- в) процент выполнения нормы выработки, сменного задания, месячной нормы
- г) наличие друзей или наставников среди коллег

4. Субъективными критериями адаптации могут выступать:

- а) удовлетворенность содержанием работы
- б) наличие грамот, благодарностей от руководства
- в) намерение продолжать работу по данной специальности
- г) интерес к работе, стремление совершенствоваться

5. Какие задачи стоят перед работником в период адаптации?

- а) показать себя отличным работником
- б) произвести благоприятное впечатление на начальство
- в) показать свои личностные особенности: умение спорить, доказывать свою правоту, несмотря на мнение коллег, активно участвовать и разбираться в возникающих конфликтах

г) закрепиться в коллективе

6. Чтобы ваш первый рабочий день прошел успешно, необходимо:

а) тщательно продумать, как лучше всего одеться

б) четко соблюдать распорядок дня

в) придя на работу, спокойно сидеть на своем рабочем месте, дожидаясь указаний руководства

г) продумать, как быстрее вникнуть в свои трудовые обязанности

7. Что ожидают от нового работника работодатели?

а) хотят проверить, насколько он готов занять предлагаемое рабочее место

б) ждут возможности убедиться в том, что они сделали правильный выбор, приняв данного кандидата

в) рассчитывают на то, что их новый сотрудник будет добросовестно относиться к работе

г) хотят убедиться, что он заинтересован в их советах, легко усваивает различные вещи и быстро станет одним из «членов команды»

8. Что может делать человек, чтобы сохранить работу?

а) хорошо обращаться с оборудованием, аккуратно вести документальный учет выполненной работы

б) рационально планировать и использовать свое рабочее время

в) качественно и своевременно выполнять задания, внимательно относиться к инструкциям

г) на всякий случай заниматься поиском другого рабочего места

9. На что не может повлиять человек, чтобы сохранить работу?

а) на закрытие организации

б) на появление вредных привычек

в) значительное сокращение работников в отрасли

г) слишком резкое изменение характера выполняемой работы

10. Какие преимущества связаны с началом работы?

а) больше денег или полная финансовая независимость

б) возможность на работе «сидеть» в социальных сетях

в) возможность освоить новые специальности

г) появление профессиональных перспектив

Об организации, организационной культуре и ее типах

Организация — это социальная группа, объединяющая на основе общей цели людей, деятельность которых сознательно координируется и направляется в интересах достижения этой цели.

Основные признаки организации:

1. Объединение в своем составе не менее двух человек.
2. Наличие для всех членов организации общей цели, ради которой она создана.
3. Совместный труд в интересах общей цели.
4. Наличие четкой структуры с выделением органов управления и распределением прав, обязанностей и ролей между членами организации.

Под организационной культурой (в литературе можно встретить также термин «корпоративная культура», он является синонимом) принято понимать совокупность смыслов ее существования, разделяемых руководством и персоналом организации. Культура организации проявляется в специфических ценностях, символах, нормах, традициях, ритуалах. В ней отражаются глобальные, национальные, региональные ценности, а также специфические ценности руководителей организации.

Основные положения организационной культуры могут быть сформулированы в каком-либо документе или же существовать в неявной форме как «неписанные» законы, которые, тем не менее, регулируют поведение членов организации. Предназначение организации, ее миссия, идеальный образ различных категорий специалистов, работающих в организации, неотъемлемые и присущие только этой организации особенности управления, взаимодействия, производства и т.д. Все это слагаемые организационной культуры.

Культура организации, оказывая на сотрудников долговременные, совокупные воздействия, становится обычно частью их взглядов [65].

Большинство исследователей выделяют четыре типа организационной культуры.

Типы организационной культуры:

1. Автократия — «Делайте это таким способом». Все решения принимаются наверху, и вам надо их неукоснительно выполнять. Возможности обсуждения практически не существует.

2. Бюрократия — «Нам следует поступать таким образом». Каждому сотруднику предназначена совершенно определенная роль. Организация стабильна и не подвержена резким переменам. Вы медленно поднимаетесь вверх по служебной лестнице.

3. Технократия — «Лучше всего это сделать так». Работа ориентирована на выполнение конкретной задачи, вы работаете на последовательно меняющихся рабочих местах или в различных командах. Чрезвычайно гибкий тип организации.

4. Демократия — «Давайте сделаем это вместе». Организация с малой степенью формальной структуры, которая служит для помощи своим членам (например, юридическое партнерство). Для лучшего усвоения материала о типах организационной культуры можно предложить обучающимся выполнить следующее задание:

Разные люди могут прекрасно существовать в организации одного типа и испытывать большие затруднения в другой. Какой из четырех типов организации предпочтет человек со следующими характеристиками?

1. Человек, который ищет стабильности, предпочтет...
2. Человек, который хочет участвовать в принятии решений, предпочтет...

3. Человек, который любит точные инструкции, предпочтет...
4. Человек, который любит работать самостоятельно, предпочтет...
5. Человек, который любит видеть результаты своего труда, предпочтет...
6. Человек, который не любит брать на себя ответственность, предпочтет...
7. Человек, который не любит перемены, предпочтет...
8. Человек, который легко приспосабливается к новым ситуациям, предпочтет...

Приложение 11.2

Правила поведения выпускника, обеспечивающие успешную профессиональную адаптацию на рабочем месте

- Оперативно изучите нормативные документы: ваши должностные инструкции, положение о подразделении, Устав организации (предприятия), регламент работы и пр.

- Всегда внимательно выслушивайте все инструкции непосредственного руководителя. Нередко возникают ситуации, в которых понимание новичка по поводу того, как надо выполнить работу, может радикально отличаться от его мнения. Переспрашивайте, если что-либо не поняли, уточняйте, какой результат ожидает получить руководитель. Лучше один раз спросить, чем потом переделывать всю работу. Возможно, для ее переделки не будет ни времени, ни ресурсов.

- Советуйтесь с коллегами. В каждой компании свои порядки, документооборот и просто свои «правила игры». Вникнуть сразу во все невозможно, но делайте это разумно: сразу выясняйте все подробности и записывайте, чтобы потом не мучить коллег бесконечными вопросами. Когда в начальный период новичок обращается с вопросами, к этому относятся нормально. Но если вы будете переспрашивать одно и то же, то начнете всех раздражать. У коллег тоже есть работа, которую они должны выполнить хорошо и в срок. Если нужна помощь, то просите «удочку», а не «рыбу».

- Заведите ежедневник или блокнот. Вам предстоит в сжатые сроки получить и усвоить массу полезной информации. Кроме сведений, которые касаются ваших непосредственных профессиональных обязанностей, вам необходимо запомнить имена, фамилии и должности коллег; кто, где сидит и за что отвечает, внутренние телефоны, пароли, коды доступа и пр. Гораздо удобнее, если все будет записано в одном месте.

- Проявляйте инициативу, но осторожно. Новичку в чем-то проще провести небольшие усовершенствования, он не скован привычкой («мы всегда так делали, у нас так принято»). У вас может быть полезный опыт, как лучше организовать дело, полученный, например, на месте прохождения практики. Свежий взгляд — это хорошо, но прежде чем продвигать свою инициативу, подумайте, не повлияет ли это новшество негативно на «старослужащих» коллег. Не пытайтесь подорвать сложившийся порядок, начало работы — не время для глобальных преобразований. Зато вы заслужите благодарность коллег, если сможете сделать что-то полезное для всех, например, создадите список контактов, которые всем нужны, и сделаете его общедоступным и удобным для пользования.

- Соблюдайте дисциплину. Приходите заранее, покидайте рабочее место в срок, не тратьте много времени на перекуры и обеды. Звучит банально? Но когда окружающие приходят на работу на час позже вас, отпрашиваются по своим делам и уходят пораньше, очень хочется дать себе поблажку. В такой ситуации чужой пример — не наука. Вы не знаете, чем ваши коллеги заслужили такое свободное отношение к трудовому распорядку, не знаете, как они работают во время аврала. «Ослабление режима» возможно, только ес-

ли руководитель прямо и по своей инициативе разрешит вам это сделать. Отпрашивайтесь с работы только в крайнем случае, объяснив начальнику причину и подчеркнув, что подобное для вас — исключение.

- Будьте готовы к переработкам. Причина вовсе не в произволе работодателя. Вспомните, как вы брались за какое-то новое серьезное дело. Сколько времени поначалу на него тратили? Во всем надо было разобраться, вникнуть, придумать оптимальную «технология» выполнения, решить, какие вам понадобятся материалы, информация, контакты, документы, понять, какие люди принимают нужные вам решения. На новом месте поначалу даже трудно составить список приоритетов.

- Не впадайте в панику, совершив какие-то ошибки. На этапе адаптации они неизбежны. Сделайте выводы и спокойно работайте дальше.

- Полностью используйте все доступные ресурсы. Старайтесь больше узнать и освоить что-то новое. Чем больший интерес и старание вы проявите, тем сможете больше расширить свои профессиональные умения и возможности, а значит — повысить свою конкурентоспособность.

- Заботьтесь о материалах и оборудовании: экономно расходуйте материалы, бережно относитесь к оборудованию, перед началом работы внимательно изучите всю необходимую документацию (технический паспорт и инструкции по эксплуатации, технологические и операционные карты), даже если вы знакомы с этим типом оборудования.

- Направляйте все свои силы на достижение поставленной цели. Обдумайте, что вы хотите достичь: возглавить большой проект, к примеру, или за год получить повышение по службе.

- Сделайте выбор, работать дальше или нет. Первые месяцы работы — это время, когда работодатель оценивает вас, а вы решаете, подходит ли вам эта организация, должность, коллектив и даже руководитель. У вас обязательно будет период привыкания, особенно тяжело даются первые 2–4 недели, потом обычно становится легче. За три месяца вполне можно решить, комфортно ли вам на этом месте. Если и после этого периода дискомфорт не уменьшается, по-видимому, вам это рабочее место не подходит.

- Расставьтесь мирно. Если в течение периода адаптации вы поняли, что не хотите (не можете) работать в данной организации и приняли решение об увольнении, надо уведомить о своем уходе непосредственного руководителя, отработать положенные две недели и сдать дела преемнику. Постарайтесь уволиться без скандалов и претензий. Многие наниматели просят соискателей представить рекомендации с прежнего места работы, будет лучше, если отзывы окажутся положительными.

Правила поведения выпускника, обеспечивающие успешную социально-психологическую адаптацию

- Узнайте, что собой представляет подразделение, в котором вы начали работать. Любые преобразования, прошедшие в нем за последнее время, представляют для вас особый интерес. Вы сможете разобраться в писаных и неписаных правилах, понять, какие изменения ожидаются.

- Соблюдайте деловой этикет и субординацию. В отличие от корпоративной культуры, эти правила незыблемы для любой организации (предприятия). Распоряжения руководителя выполняют, не обсуждая. Замечания и критику принимают спокойно, не огрызаясь.

- Разберитесь в неформальной структуре. Не включайтесь в конфликты, споры, занимайте нейтральную позицию, даже если участники конфликта будут активно перетягивать вас на свою сторону. Сначала важно разобраться в расстановке сил, понять, кто является неформальным лидером, каковы у него отношения с руководством. Неформальные лидеры могут иметь большее влияние, чем руководство. Ваш успех может зависеть от того, сумеете ли вы установить с ними контакт. Не откровенничайте по поводу своих симпатий или антипатий в новом коллективе; не критикуйте руководителя и порядки в организации; не жалуйтесь на то, что вы не уверены в своих профессиональных силах.

- Будьте дружелюбными, вежливыми и не будьте очень настойчивыми. Внимательно выслушивайте коллег. Люди должны чувствовать к вам симпатию, скоро вы войдете в их круг, примкнете к существующей неформальной группе. У вас появилось свободное время на рабочем месте. Как его использовать? Предложите свою помощь кому-либо из сотрудников, если вам в данный момент не поручили конкретного дела. Не стоит использовать социальные сети и другие офисные развлечения. Обязательно помогите, если у кого-либо из коллег возникли непредвиденные обстоятельства, срочная работа.

- Соблюдайте дистанцию. В первые две-три недели - это самая правильная позиция. Не стоит активно заводить знакомства с коллегами, лучше вникнуть в собственные должностные обязанности, цели и задачи организации(предприятия), обустроиться на новом рабочем месте.

- Найдите наставника, чтобы было легче адаптироваться на новом рабочем месте. Для этого внимательно присмотритесь к людям в том подразделении, в котором начинаете работать, прикиньте, кто из опытных и авторитетных сотрудников мог бы оказать вам помощь: дать информацию, совет и т. д. Постарайтесь завоевать расположение этого человека: отдавайте ему предпочтение во время перерывов на чай, ходите вместе с ним на обеденный перерыв, старайтесь вместе с ним уходить с работы, т.е. проявляйте обычные знаки внимания. Вы приобретете влиятельного и опытного товарища, который станет опорой не только во время адаптации, но и в дальнейшем. Он поможет быстрее узнать внутреннюю «кухню», структуру отношений в организации, тонкости взаимоотношений внутри коллектива и с другими подразделениями. Это и есть неоценимый опыт. Когда возникнет реальная потребность в помощи, подойдите к этому человеку приблизительно с такими словами: «Мария Ивановна, Вы человек опытный, очень много знаете, а я пока еще только набираюсь опыта, пожалуйста, подскажите, смогу ли я хорошо выполнить вот это задание, если буду действовать таким образом...». Людям нравится, когда признают их заслуги, подчеркивают значимость, и в ответ они, как правило, охотно помогают.

- Оказывайте мелкие знаки внимания коллегам по работе. Это поможет вам завоевать расположение всего коллектива. Для ускорения процесса социально-психологической адаптации хорош старый проверенный способ :покупаете торт (конфеты), хороший чай и приглашаете коллег в обеденный перерыв отметить начало вашей совместной деятельности. За общим столом удобно со всеми познакомиться и в неформальной обстановке задать интересующие вопросы. Не рекомендуется использовать для этого спиртные напитки, даже если кто-то из коллег будет на это намекать. Возможно, что это провокация или проверка вас.

- Узнайте дни рождения сотрудников и ваших руководителей. Это довольно просто: в беседе спросите, под каким знаком зодиака человек родился, и он сам назовет дату своего рождения. Если же нет, можно задать еще два-три наводящих вопроса. Запишите дату и не забудьте поздравить. В качестве подарка — почти всегда достаточно букета цве-

тов или шоколадки. К слову ,чтобы расположить людей с помощью подарков, не обязательно ждать дня рождения. Из командировки или с отдыха привезите недорогой, но с душой выбранный сувенир — монету иностранного государства, красивую ракушку и т. д. Если поездки не было, выдумайте ее; пожалуй, это идеальный вариант безобидной лжи.

- Не употребляйте запрещенные слова и выражения:
 - Я не знал... — Завтра точно сделаю...
 - Я им говорил... — Сам не понимаю, как ...
 - Приходил, вас не было... — Звонил, не дозвонился...
 - Было много работы... — Тут такое творилось...
 - Не хватило времени... — Подвел транспорт...
 - Только что здесь был(а)... — Где-то видел...

Приложение 11.3

Памятка «Что ожидают и на что рассчитывают работодатели и сотрудники по отношению к новому работнику»

Первое время за новичком в коллективе все пристально наблюдают.

РАБОТОДАТЕЛИ:

- Всегда с нетерпением ждут возможности убедиться в том, что они сделали правильный выбор.
 - Хотят убедиться, что вы всегда «на чеку», заинтересованы в их советах, вежливы, легко усваиваете различные вещи и станете одним из «членов команды».
 - Рассчитывают на то, что их новый сотрудник будет добросовестно относиться к работе и постарается сохранить за собой рабочее место (это позволяет им не беспокоиться относительно повторного поиска нового сотрудника).
 - Надеются, что новичок будет хорошо и долго работать и не намерен при первой же возможности переметнуться к конкуренту. Постарайтесь убедить его не только в полной своей лояльности, но и в том, что намерены прочно «пустить корни » на этом месте. Принесите на рабочее место любимый кактус, свою лучшую чашку для чая, электрочайник или кофеварку. Сделайте это не демонстративно — все равно будет замечено. Обживайте рабочее место так, словно собираетесь тут работать до самой пенсии.

СОТРУДНИКИ:

- Хотят понять, какой вы человек, каковы ваши сильные и слабые стороны, особенности и возможности.
 - Хотят оценить уровень вашей профессиональной подготовки. Для этого иногда могут устраивать новичку различные проверки. Например, в одной организации выпускника училища отправили на склад и попросили принести ведро трансмиссии (для справки: трансмиссия — это коленчатый вал, часть внутреннего устройства автомобиля). Даже если вы сразу не оценили ситуацию, постарайтесь все перевести в шутку или искренне признаться в своей неосведомленности. Это лучше, чем ходить потом с обиженным видом целую неделю.
 - Наблюдают за вашим поведением в нештатных ситуациях, в неформальной обстановке. Порой кто-то из членов коллектива предлагает новичку «отметить» его появление в самые первые дни работы. Постарайтесь уклониться от этого предложения под ка-

ким-либо предложением, пока вы не сориентировались в традициях, которые приняты в данном коллективе.

Приложение 11.4

Информация о моббинге, рекомендации по его профилактике

1. Явление моббинга чаще всего бывает спровоцировано проблемами руководства организации (предприятия, компании).

2. Поскольку негатив коллектива выплеснулся именно на конкретного человека, необходимо провести анализ ситуации, окружения и личности, может быть, обратившись за помощью к психологу.

3. Важно такой анализ провести своевременно, при появлении первых признаков недоброжелательного поведения со стороны сотрудников. Возможно, изменение поведения позволит изменить ситуацию. Если же новичку все же придется уйти, необходимо понять причины моббинга именно в его адрес, чтобы на новом месте не спровоцировать такую же агрессию.

4. Необходимо получить четкое представление о своих непосредственных должностных обязанностях, которые нужно выполнять. Возможно, новичок не выполняет весь необходимый функционал или объем работы и кому-то из коллег приходится ее доделывать, либо он случайно «залез» в чужую сферу ответственности, и сотрудник(и) начинает рассматривать его как конкурента и угрозу своему месту работы.

5. Важно стремиться стать безусловным профессионалом в своей области, чтобы исключить резонные обвинения в свой адрес, а также понять, какие из обвинений являются необоснованными.

6. С новыми коллегами следует общаться как можно более ровно. Не следует сразу навязывать свое эмоциональное расположение, вникать во внутренние разборки.

7. Не следует привлекать излишнее внимание экстравагантным поведением.

8. Нельзя нарушать негласные требования к внешнему виду. Эмоциональные реакции сотрудников могут вызывать дорогие вещи и украшения, неопрятный внешний вид, запахи (резкий запах парфюма; от сигарет, от несвежей одежды и пр.).

9. Следует постоянно наблюдать за тем, что происходит на работе вообще и вокруг новичка в частности. Важно учиться слушать. Всегда можно увидеть и услышать чуть больше, если научиться наблюдать молча за событиями и, разумеется, анализировать полученную информацию.

Приложение 11.5

Способы снятия напряжения и восстановления внутреннего равновесия

Повседневные (бытовые) способы разгрузки и снятия напряжения [4]

- Отвлечься (почитать книгу, послушать музыку, порисовать...).
- Придумать, как исправить ситуацию, вызвавшую злость (расстройство).
- Потопать ногами.
- Сделать уборку (помыть посуду).
- Понарошку «замесить тесто».

- Сделать несколько глубоких вдохов и выдохов, представить, как с каждым выдохом из вас выходит злость.
- Пройтись (пробежаться) по улице.
- Надуть шарик «из злости» и отпустить его либо проткнуть.
- Спеть бодрую песню (потанцевать).
- Сознательно снизить голос до шепота, когда вы гневаетесь: шепотом трудно злиться.
- Сесть на стул или лечь: сидя или лежа гневаться труднее.
- Сказать себе вслух фразу, «Это не имеет смысла, это ни к чему не приведет», повторять ее в течение дня несколько раз.
- Сосчитать вслух или про себя до десяти.
- Сесть и составить список всего, что вас раздражает, «чтобы осушить крошечные ручейки, питающие великую реку гнева».
- Мысленно перенести себя в приятную ситуацию (прогулка в лесу, отдых в саду, купание в озере и т. д.).
- Послушать приятную музыку.
- Сделать физические упражнения.
- Погладить кошку (поиграть с собакой).
- Сделать приятное другим.
- Принять ванну с травами.
- Сделать себе подарок.
- Купить и съесть что-нибудь вкусненькое.
- Использовать позитивное утверждение: «Сегодня будет хороший день», «Я смогу это сделать» и т.д.
- Начинать свой день с разговоров о вещах, которые дают ощущение, что все идет своим чередом, не поддерживать разговоров о неприятностях (разговор за завтраком о неоправдавшихся надеждах задает тон на весь день).
- Рассматривать факты с положительной, а не с отрицательной стороны («стакан наполовину наполнен, вместо - он наполовину пуст»).
- В течение дня вызывать у себя приятные образы, наполненные миром и спокойствием: прекрасная долина, цветущий луг, тихий шелест волн, набегающих на песок.
- Повторять вслух слова покоя, безмятежности, представлять образы этих слов.
- Не менее пятнадцати минут в день побыть в полной тишине: не писать, не читать, думать как можно меньше («внутренняя тишина есть элемент, на котором основано все великое»).

Приложение 11.6

Упражнения по само регуляции, разработанные учеными на основе учета закономерностей психофизиологии

В соответствие с авторским пониманием само регуляции (С. Филина) предложены следующие группы доступных и эффективных упражнений:

1. Дыхательные упражнения (управление дыханием).
2. Упражнения на изменение тонуса различных групп мышц.

3. Звуко -двигательные упражнения (одновременное управление дыханием, мышечным тонусом зон горла, груди и живота — зон, где чаще возникает напряжение, на фоне использования звука).

4. Упражнения на визуализацию (использование мысленных образов).

5. Упражнения на позитивное само программирование (использование слов).

1. Дыхательные упражнения

Очень эффективны в плане самоуправления и само регуляции различные дыхательные упражнения. Установлено, что нервные импульсы из дыхательных центров мозга распространяются на его кору и изменяют ее тонус. При этом тип дыхания, при котором вдох производится быстро и энергично, а выдох — медленно, вызывает снижение тонуса центральной нервной системы, нормализацию кровяного давления, снятие эмоционального напряжения. Медленный вдох и резкий выдох, напротив, тонизируют нервную систему, повышают уровень активности ее функционирования, способствуют физической активности и устранению вялости, апатии.

Для использования этой закономерности в целях регуляции психических состояний рекомендуется овладеть навыками, выработать которые помогут следующие упражнения.

• Упражнение «Успокаивающее дыхание»

В исходном положении, стоя или сидя, сделайте полный вдох. Затем, задержав дыхание, вообразите круг и медленно выдохните в него. Этот прием повторить четыре раза. Затем подобным же образом дважды выдохните в воображаемый квадрат. После выполнения этих процедур обязательно наступает успокоение.

• Упражнение «Выдыхание усталости»

Лягте на спину или сядьте, расслабьтесь, установите медленное и ритмичное дыхание. Как можно ярче представьте, что с каждым вдохом легкие наполняет жизненная сила, а с каждым выдохом она распространяется по всему телу.

• Упражнение «Зевок»

По оценке специалистов зевок позволяет почти мгновенно обогатить кровь кислородом и освободиться от избытка углекислоты. Напрягающиеся в процессе шеи, лица, ротовой полости ускоряют кровоток в сосудах головного мозга. Зевок, улучшая кровоснабжение легких, выталкивая кровь из печени, повышает тонус организма, создает импульс положительных эмоций. Говорят, что в Японии работники электротехнической промышленности организовано зевают через каждые 30 минут.

Для выполнения упражнения закройте глаза, как можно шире откройте рот, напрягите ротовую полость, как бы произнося низкое растянутое «у-у-у». В это время как можно ярче представьте, что во рту образуется полость, дно которой опускается вниз. Зевок выполняется с одновременным потягиванием всего тела. Повышению эффективности зевка способствует улыбка, усиливающая расслабление мышц лица и формирующая положительный эмоциональный импульс. После зевка наступает расслабление мышц лица, глотки, гортани, появляется чувство покоя.

• Упражнение «Пресс»

Упражнение рекомендуется выполнять перед любой психологически напряженной ситуацией, требующей самообладания, уверенности в своих силах, сознательного управления ситуацией или в самом начале возникновения неблагоприятного эмоционального состояния.

Представьте внутри себя на уровне груди мощный пресс. Делая короткий энергичный вдох, четко ощутите в груди этот пресс, его тяжесть, мощь. Производя медленный, продолжительный выдох, мысленно «опускайте» пресс вниз, представляя, как он подавляет, вытесняет накопившуюся в теле психическую напряженность, отрицательные эмоции. В конце упражнения «пресс» как бы выталкивает негативные переживания в землю.

2. Упражнения на изменение тонуса различных групп мышц

Один из простых и эффективных способов справиться с напряженностью и стрессом — это научиться расслабляться. Существует достаточно много техник на расслабление. Одним из них несложно научиться, и они занимают очень немного времени при выполнении их несколько раз в день или когда возникнет необходимость расслабиться.

Другая часть расслабляющих техник предполагает тренировку. К сожалению, многие люди почти всю жизнь несут в себе бесполезное, но порой весьма значительное напряжение. Мы ходим, стоим, сидим, жуем, много работаем, используя различные группы мышц, но не придаем этому никакого значения. А между тем в них закрепляется излишнее напряжение, накапливается чувство глубинной внутренней усталости. Подолгу находясь в сидячей позе, наклоняясь вперед в рабочем кабинете, при еде и в других подобных ситуациях, мы фиксируем в мышцах шеи и плечевого пояса остаточное напряжение. Когда мы ходим или стоим, то же происходит с мышцами живота и спины. У некоторых людей существует привычка в моменты особой концентрации непроизвольно сжимать губы, напрягать язык или сводить челюсти, другие имеют тенденцию косить глазами при чтении, напрягать мышцы лба и т.п. Все это создает неосознанные, но влияющие на тонус мышц напряжения. Поэтому даже если вы еще не осознаете усталости, не стоит говорить себе: «Я вовсе не устал и чувствую себя хорошо!»

Доказано, что скелетная мускулатура является одним из самых сильных источников стимуляции мозга. Мышечная пульсация способна в широких пределах изменять его тонус. Произвольное напряжение мышц способствует повышению и поддержанию психической активности, торможению нежелательных реакций на действующий и ожидаемый стимул. Для снятия неактуальной или чрезмерной психической активности, напротив, необходимо мышечное расслабление (релаксация). Испытывая негативные влияния, организм максимально мобилизуется для интенсивной мышечной работы. Вот и нужно ему предоставить такую работу. Иногда снятию психического напряжения помогут 20–30 приседаний или максимально возможное число отжиманий (не менее 50) от пола.

В других случаях более эффективным является дифференцированный аутотренинг по типу «экспресс-метода». Он заключается в максимальном расслаблении тех мышц, работа которых в данный момент не требуется. Так, если при ходьбе напрягаются преимущественно мышцы ног, то нужно расслабить мышцы лица, плеч, рук. В положении сидя расслабьте мышцы лица, плеч, рук, ног. Разрядке негативных эмоциональных состояний и поддержанию бодрого настроения поможет упражнение «расслабление по контрасту». Здесь релаксация достигается через напряжение.

Напрягите, к примеру, кисти рук, а затем максимально расслабьте их. Напрягите ноги, с силой упершись в пол, затем расслабьте их. Вместе с расслаблением должно прийти ощущение радости освобождения от скованности, которое необходимо всячески усиливать.

Релаксационные техники, связанные с чередованием «напряжения-расслабления» — это самый лучший способ научиться распознавать существующие в мышцах напряже-

ния и избавляться от них. Всякий раз, испытывая напряжение или беспокойство, которое вы не можете преодолеть, используйте технику «напряжение-расслабление» до тех пор, пока не найдете и не снимите все напряжения в каждой группе мышц.

Можно применить также метод глубокой мышечной релаксации (см. упражнение «Антистрессовая релаксация»), чтобы ощутить разницу между обычным состоянием «работоспособности» и чувством настоящей бодрости и силы после сеанса глубокой релаксации.

• **Упражнение «Антистрессовая релаксация»**

Это упражнение рекомендуется выполнять 2–3 раза в неделю. Поначалу оно занимает около четверти часа, но при достаточном овладении им релаксация достигается быстрее.

1. Лягте (присядьте) по удобнее в тихом, слабо освещенном помещении; одежда не должна стеснять ваших движений.

2. Закрыв глаза, дышите медленно и глубоко. Сделайте вдох и примерно на 10 секунд задержите дыхание. Выдыхайте не торопясь, следите за расслаблением и мысленно говорите себе: «Вдох и выдох, как прилив и отлив». Повторите эту процедуру 5–6 раз. Затем отдохните около 20 секунд.

3. Волевым усилием сокращайте отдельные мышцы или их группы. Сокращение удерживайте до 10 секунд, потом расслабьте мышцы. Таким же образом пройдите сьп о всему телу. Повторите данную процедуру трижды, расслабьтесь, отрешитесь от всего, ни о чем не думайте.

4. Попробуйте как можно конкретнее представить себе ощущение расслабленности, пронизывающее вас от пальцев ног, через икры, бедра, туловище до головы. Повторяйте про себя: «Я успокаиваюсь, мне приятно, меня ничто не тревожит».

5. Представьте себе, что ощущение расслабленности проникает во все части вашего тела. Вы чувствуете, как напряжение покидает вас. Чувствуете, что расслаблены ваши плечи, шея, лицевые мускулы (рот при этом может быть слегка приоткрыт). Лежите (сидите) спокойно, как тряпичная кукла. Наслаждайтесь испытываем около 30 секунд.

6. Считайте до десяти, мысленно говоря себе, что с каждой последующей цифрой-ваши мышцы все более расслабляются. Теперь ваша единственная забота — насладиться состоянием расслабленности.

7. Наступает «пробуждение». Сосчитайте до двадцати. Говорите себе: «Когда я досчитаю до двадцати, мои глаза откроются, я буду чувствовать себя бодрым. Неприятное напряжение в конечностях исчезнет».

• **Упражнение «Снятие напряжения в двенадцати точках»**

Это упражнение выделяется своей эффективностью, так как приводит к снятию напряжения во всех основных точках тела. Несколько раз в день повторяйте весь комплекс в предлагаемой последовательности (каждое упражнение повторить три раза):

1) Глаза: осуществить плавное вращение в одном, а затем в другом направлении.

2) Взгляд: зафиксировать внимание на отдаленном предмете, а затем медленно переводить взгляд на близлежащий предмет.

3) Брови: нахмуриться, напрягая около глазные мышцы, а потом медленно расслабить мышцы.

4) Челюсти: широко и с удовольствием зевнуть.

5) Голова: покачать головой вперед-назад, вправо-влево, затем осуществить вращательные движения (сначала — против движения часовой стрелки, затем — по ходу движения часовой стрелки).

6) Плечи: поднять их до уровня ушей и затем медленно опустить.

7) Руки: расслабить запястья и сделать круговые движения (сначала — против движения часовой стрелки, затем — по ходу движения часовой стрелки).

8) Кулаки: сжать что есть силы и медленно их разжать.

• **Упражнение «Убежище»**

Рекомендуется для тех, кто испытывает напряженность из-за общения с людьми и усталость от бешеного ритма. Упражнение выполняется в течение 5–7 минут в спокойном, желательном слабо освещенном помещении.

1. Сядьте в удобное кресло и закройте глаза.

2. Представьте, что у вас есть убежище. Это может быть маленький домик в деревне или квартира в городе, все, что угодно, пусть даже пещера в горах. О вашем убежище никто из коллег, друзей и близких не знает. Проводя время в своем убежище, вы можете делать все, что хотите и что вам нравится. Там нет обязательств и занятий, которыми вы вынуждены заниматься по чувству долга. Там не нужно никуда спешить, не нужно планировать свои дела, рассчитывать время, учитывать обстоятельства. Там нет телефонов, телевизоров и радио. Там нет будильников и транспорта. Там нет бешеного бега времени, в котором вы живете в последнее время. Там — полная свобода и спокойствие, уединение и ничегонеделание.

3. Побудьте немного в своем убежище, помечтайте о приятном, почувствуйте удовольствие от бездействия и созерцания. А потом вставайте и возвращайтесь в свою реальную жизнь.

•

• **Упражнение «Бабочка»**

1. Представьте себя красивой бабочкой, порхающей с цветка на цветок.

2. Летний день, солнце, вы — бездумно, легко и свободно перелетаете, помахивая крыльшками.

3. Постарайтесь как можно более отчетливо почувствовать состояние бабочки, ее свободу и легкость!

• **Упражнение «Птица»**

1. Представьте себя птицей, парящей высоко в небе.

2. Почувствуйте небесный простор, силу своих крыльев и внутреннюю свободу в полете.

3. Попробуйте посмотреть вниз и увидеть сверху луга, поля и лес.

• **Упражнение «Пчела»**

1. Представьте себя маленькой жужжащей пчелой, перелетающей с цветка на цветки терпеливо собирающей цветочную пыльцу.

2. Представьте, какая пчела терпеливая и трудолюбивая!

3. Она не страдает и не мучается, она всегда работает!

5. Упражнения на позитивное само программирование

Использование слов само одобрения, само приказов позволяет достичь позитивного внутреннего состояния.

• **Упражнение «Именно сегодня!»**

В течение дня важно задавать установки, которые описаны ниже.

– Именно сегодня я буду счастлив и доволен своей жизнью! Счастье находится внутри меня и не зависит от внешних условий и обстоятельств!

– Именно сегодня я постараюсь принять ту жизнь, которая у меня есть. Я позитивно отнесусь к себе, своей работе и своим близким и приму их такими, какие они есть!

– Именно сегодня я начну заботиться о своем здоровье. Я сделаю утреннюю зарядку, буду ухаживать за своим телом и лицом, правильно питаться, следить за настроением, делать многое из того, что пойдет на пользу моему организму. Я брошу курить и перестану раздражаться по пустякам.

– Именно сегодня я найду время, чтобы прочитать хорошую книгу, посмотреть или прослушать полезную передачу. В жизни так много интересного!

– Именно сегодня из окон машины по дороге на работу я смогу заметить красоту окружающей меня природы: небо и плывущие по небу облака, распускающиеся листья на деревьях, почувствую запах листвы и цветов, услышу пение птиц!

– Именно сегодня я сделаю два важных дела, которые нужно сделать, но которые мне раньше делать не хотелось. Я сделаю также два дела, которые принесут пользу моим окружающим: коллегам по работе и близким людям.

– Именно сегодня я буду ко всем доброжелателен. Я постараюсь понять каждого человека, поддержать его, буду щедрым на похвалу, никого не буду критиковать, ни к кому не буду придираться, никого не буду исправлять.

– Именно сегодня я буду жить только сегодняшним днем! Я не буду стремиться решить сразу все проблемы. Я не буду вспоминать грустные события прошлого. Я не буду бояться будущего.

– Именно сегодня я намечу программу своих дел на ближайшее время. Это избавит меня от спешки и нерешительности.

– Именно сегодня вечером полчаса я проведу в покое и уединении, чтобы подумать о себе и своей жизни.

– Именно сегодня я буду наслаждаться жизнью, любить и верить, что те, кого люблю я, любят меня!

Тема 12. Планирование профессионального развития

Ожидаемые результаты

Обучающиеся должны знать/понимать:

- основные понятия темы;
- общие характеристики профессионального развития;
- стадии и возможности профессионального развития.

Обучающиеся должны владеть:

- способами планирования профессионального развития;
- способами разработки плана своего профессионального развития;
- иметь план своего профессионального развития.

Основные понятия

Карьера профессиональная— осознанное поведение человека, направленное на его продвижение в профессиональной сфере в соответствии с поставленными целями.

Оно всегда связано с ростом каких-либо достижений (профессиональных: движение по ступенькам сетки разрядов, квалификации, должностей; финансовых: рост оплаты труда; социальных: награды (грамоты, медали и пр.), звания, типа «лучший по профессии», «отличник образования» и пр.); ростом статуса (профессионального, административного, социального).

План профессионального развития — зафиксированный в письменном или электронном виде документ, определяющий направления профессионального развития конкретного специалиста. План включает цель, задачи и ожидаемые результаты профессионального развития; критерии их достижения (как человек узнает, что цель достигнута, в количественно-качественных показателях); перечень конкретных мероприятий, которые необходимо выполнить для достижения цели и их результаты; сроки реализации. Планирование профессионального развития — формирование образа профессионального будущего, определение целей профессионального развития и желаемых результатов, а также путей и способов их достижения. Планирование предполагает также определение общей стратегии профессионального развития и типа карьеры.

Повышение квалификации — процесс углубления профессиональных знаний и навыков, успешное завершение которого дает возможность выполнять более сложные работы в пределах уже имеющихся у работника профессий, специальностей, должностей.

Профессионализм — мастерство, глубокое овладение профессией, которое проявляется в качественном исполнении профессиональных функций.

Профессиональная переподготовка работников — получение новых и дополнительных компетенций (знаний, умений, навыков, а также личностных качеств) по основной смежной профессии, специальности или должности.

Профессиональная подготовка — процесс обучения навыкам, необходимым для выполнения определенной работы, группы работ без повышения образовательного уровня.

Профессиональное развитие — продвижение специалиста в той или иной профессиональной сфере, связанное с расширением и (или) углублением его общих, профессиональных и (или) управленческих компетенций; развитие может сопровождаться приобретением мастерства внутри одной профессии или специальности («горизонтальная карьера»), расширением числа осваиваемых профессий и количества решаемых функциональных задач («зигзагообразная карьера»), либо административным ростом («вертикальная карьера»).

Рынок образовательных услуг — все многообразие образовательных услуг по обучению (в т. ч. переобучению, повышению квалификации и пр.), которое предоставляют организации различных типов: среднего и высшего профессионального образования, дополнительного профессионального образования, общественные или частные учреждения, имеющие право на выдачу документов об обучении и соответствующие лицензии; освоение профессии (специальности, работы по конкретной должности), расширение (углубление) некоторых компетенций может быть организовано как корпоративное обучение на рабочем месте, а также предоставлено в рамках программ специализированных учреждений (служба занятости, ведомственные учебные центры, институты повышения квалификации и др.); по каждой профессии (специальности) может быть выделен свой сектор рынка образовательных услуг.

Стадии профессионального развития — качественно отличающиеся друг от друга периоды профессионального развития человека, в ходе прохождения которых решаются определенные задачи.

Тип карьеры — разновидность профессиональной карьеры, обладающая определенными признаками. В зависимости от выделенных критериев типы карьеры могут отличаться последовательностью и комбинацией профессиональных ролей (должностей), целями и смыслами продвижения, скоростью продвижения и пр.

Траектория профессиональная — путь (вектор) движения личности в профессионально-образовательном пространстве и времени профессиональной жизни, в процессе которого происходит накопление опыта, связанного с различными аспектами мира труда. Она охватывает период развития личности от начала формирования профессиональных интересов и склонностей до окончания профессиональной биографии.

Практическое занятие по теме 12



Задание 12.1. Определяем, что такое профессиональный успех

На листе бумаги напишите фразу: «Профессиональный успех — это...» и продолжите ее. Время выполнения задания 2 минуты.

Далее — обсудите написанное в мини-группах (по 3–4 человека), чтобы затем один человек из мини-группы представил общесуждение группе.



Задание 12.2. Знакомимся с «Историями успеха»

В мини-группах прочитайте «Историю успеха» и будьте готовы рассказать группе о своем «герое», ответив на предлагаемые вопросы. Время выполнения задания — 7 минут.

Вопросы для анализа «Истории успеха»:

1. Каких успехов достиг «герой»?
2. Каково его понимание успеха, по вашему мнению?
3. Как (за счет чего, каких характеристик) он достиг этого успеха?
4. Как можно изобразить в виде схемы (линии движения) профессиональную траекторию «героя», обозначив на ней места учебы и работы, подъемы и спады (по параметру «успех»), как вы это поняли на основе «Истории успеха».

Представьте и прокомментируйте «Историю успеха героя», опираясь на полученную профессиональную траекторию (не более 1 минуты).



Задание 12.3. Планируем свое профессиональное развитие

Используя результаты вашей работы с образом будущего и целями (краткосрочными, промежуточными, долгосрочными) в ходе изучения темы 3, напишите, что конкретно вы хотите достичь в профессиональном плане через месяц, полгода, год, пять лет, десять лет, двадцать лет. Подумайте, какие действия вы должны для этого предпринять. Время выполнения задания – 5 минут.

Пример выполнения:

- через месяц я хочу (варианты: по-прежнему работать на этом месте надолжности _____; получать зарплату в размере _____ и пр.)
- через 6 месяцев я хочу (варианты: освоить свои обязанности на данном рабочем месте в совершенстве; повысить квалификационный разряд; стать руководителем начального звена: бригадиром, мастером и пр.)

- через год я хочу (варианты: освоить смежное рабочее место подолжности _____; выйти на уровень зарплаты в размере _____ и пр.)
- через 5 лет я хочу (варианты: знать и уметь решать функциональные задачи на рабочих местах _____ (перечислить); стать руководителем среднего звена: начальником смены, участка, цеха и пр.; выйти на уровень зарплаты в размере _____ и пр.)
- через 10 лет я хочу (варианты: получить высшее образование по специальности _____; открыть собственное дело по _____, выйти на уровень зарплаты в размере _____ и пр.)
- через 20 лет я хочу (варианты: стать директором предприятия; иметь преуспевающую компанию с годовым товарооборотом 5 миллионов рублей; выйти на уровень зарплаты в размере _____ и пр.).

И перед началом выполнения этого задания можно напомнить правило: если вы сегодня делаете то же, что и вчера, то и завтра вы получите то же, что и вчера.



Задание 12.4. Определяем шаги своего профессионального развития

Ответьте на вопросы, которые могут быть полезны при планировании вашего профессионального развития, используя таблицу 12.2. «Вопросы для определения шагов профессионального развития»

Таблица 12.2

Вопросы для определения шагов профессионального развития

№	Вопросы, на которые важно получить ответы	Примечание
Шаг 1	<p>Общая ориентировка в ситуации и принятие решения о планировании профессионального развития и карьеры</p> <ul style="list-style-type: none"> • На какой стадии профессионального развития я нахожусь? • Какой тип(ы) карьеры я хочу использовать при планировании своего профессионального развития? • Почему мне важно принять это решение именно сейчас? • Что будет происходить, если я не приму это решение? 	<p>На этом шаге вы должны разобраться, действительно ли для вас важно профессиональное развитие.</p> <p>При ответе на вопросы можно использовать результаты выполнения теста (Приложения 12.3)</p>
Шаг 2	<p>Определение ценностных оснований и целей профессионального развития</p> <ul style="list-style-type: none"> • Что лично для меня является важным в профессиональной карьере? • Каковы мои профессиональные цели? 	<p>Постарайтесь максимально четко определить, на что вы ориентированы: материальный достаток, престиж, признание, самореализация, интересное содержание работы, достижение социального статуса и пр.</p> <p>Важно «нарисовать» себе максимально подробно, что вы хотите получить.</p> <p>При ответе на этот вопрос можно использовать результаты задания 12.3 темы 12, а также — темы 3 «Определение целей поис-</p>

		<p>ка работы».</p> <p>Формулировка целей является очень важным этапом планирования, поскольку именно они позволяют спланировать действия, сроки их реализации и ожидаемые профессиональные результаты.</p> <p>Важно выделить именно те цели, которые вы планируете достичь в результате реализации данного плана!</p>
Шаг 3	<p>Постановка задач, решение которых обеспечит достижение цели</p> <ul style="list-style-type: none"> Какие задачи нужно решить (какие нужно сделать промежуточные шаги), чтобы в итоге достичь поставленной цели? 	<p>Как вы будете двигаться к цели?</p> <p>Фактически вы должны разработать перечень действий, конкретных шагов</p>
Шаг 4	<p>Выявление (поиск) ресурсов для реализации действий</p> <p>Какими ресурсами я обладаю для достижения профессионального успеха?</p> <ul style="list-style-type: none"> Каковы мои сильные стороны, преимущества: профессиональные знания, навыки, умения, достижения, опыт (например, умею анализировать рынок труда исвоей профессии, умею составлять презентационные документы, знаю, как грамотно вести себя на собеседовании с работодателем, умею правильно вести себя для успешной адаптации на рабочем месте и пр.)? Какими знаниями я обладаю по планированию профессионального развития обеспечению своей конкурентоспособности? Какие мои личностные качества могут помочь в достижении успеха (настойчивость, работоспособность и пр.)? Каковы мои серьезные причины для достижения успеха и пр.? Кто и что может помочь мне в реализации планов (какие у меня есть внешние ресурсы: помощь родных, положительные рекомендации и пр.)? 	<p>Здесь вы должны найти и вспомнить все, что может помочь достичь поставленной цели.</p> <p>При ответе на эти вопросы можно использовать материалы приложений 4.2 «Перечень требований работодателя к выпускникам профессионального учебного заведения» и 4.3 «Преимущества молодого возраста при поиске работы и трудоустройстве»; материалы темы 5 «Подготовка презентационных документов»</p>
Шаг 5	<p>Выявление рисков и возможных затруднений, препятствий на пути достижения цели</p> <ul style="list-style-type: none"> Кто и что мне может помешать, препятствия и ограничения на пути реализации плана (например, состояние здоровья, рождение детей и пр.)? Каковы мои слабые стороны, ограничения (например, легко поддаюсь чужому мнению, медленно адаптируюсь к новому и пр.)? 	<p>При ответе на эти вопросы важно проанализировать, какие личностные качества и неправильные действия могут мешать успешной карьере.</p> <p>Можно использовать материалы приложений 12.1, 12.2, 12.4.</p> <p>На этом шаге очень важно наметить действия, направленные:</p> <p>1) на наращивание своих ресурсов, как внутренних, так и внешних,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Как я собираюсь с этим справиться (способы, как можно преодолеть риски и затруднения)? 	<p>2) на коррекцию личностных качеств или неправильных действий, которые могут мешать успешному продвижению.</p> <p>Например, для развития качества «умение сотрудничать, работать в команде» можно записаться в спортивную секцию командного вида спорта (футбол, баскетбол и т. п.). Формирование требуемых характеристик может быть поставлено в качестве промежуточных задач и включено в индивидуальный план профессионального развития</p>
Шаг 6	<p>Составление плана реализации цели и первые шаги</p> <ul style="list-style-type: none"> • В какие сроки я буду делать намеченные шаги и действия? • Что может выступать в качестве промежуточного результата? • Как я могу настраивать и мотивировать себя в процессе реализации намеченного плана (определение способов самомотивирования, настрой на реализацию плана и достижение результата)? • Какие первые шаги я сделаю? 	<p>Фактически — это план действий.</p> <p>При ответе на эти вопросы следует учитывать, что новые цели и задачи, с одной стороны, мобилизуют человека, с другой — вызывают определенное напряжение и тревогу (смогу ли выполнить?).</p> <p>Можно использовать способы саморегуляции, рассмотренные в теме 11 (Приложения 11.4, 11.5).</p> <p>«Насыщению» принятого решения энергией, которая необходима для реализации, могут помочь приемы, связанные с визуализацией и самопрограммированием (представляемобраз результата во всех деталях и даемсебе установки на успех)</p>
Шаг 7	<p>Корректировка плана</p> <ul style="list-style-type: none"> • Что может привести к необходимости поменять план? • Какие действия необходимо будет предпринять, если в процессе реализации плана изменились обстоятельства? 	<p>Все могут ошибаться, могут появляться новые обстоятельства, которые будут требовать корректировки намеченного плана. Поэтому важна готовность к постоянному самоанализу (чтобы вовремя заметить необходимость изменений) и гибкость</p>

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы по теме 12



Задание В.12.1. Заполняем тест «Выбор карьерного пути»

Заполните тест «Выбор карьерного пути» (Приложение 12.3). Тест поможет вам определить, к какому типу карьеры вы более склонны (горизонтальному или вертикальному); выявить ваши возможные карьерные ориентации.



Задание В.12.2. Разрабатываем план профессионального развития

Доработайте индивидуальный план профессионального развития «Мой план профессионального развития» с учетом выполнения заданий 12.1–12.3 и задания В.12.1 для внеаудиторной самостоятельной работы. Запишите в плане не только цели, но действия, которые вы должны для этого предпринять. Помните: чтобы получить желаемый результат, следует самостоятельно предпринимать новые шаги и действия.

- а) цели профессионального развития
- б) сроки достижения намеченных целей
- в) будущие спортивные достижения
- г) действия по достижению целей

4. Планирование профессионального развития может включать следующие шаги:

- а) принятие решения о планировании развития
- б) постановку задач, решение которых обеспечит достижение цели
- в) учет пожеланий и требований родственников
- г) определение приоритетов, установление хронологии действий

5. Какие основания могут быть использованы при оценке жизненного и профессионального успеха?

- а) наличие моббинга по отношению к специалисту
- б) конкретные результаты (количество заработанных денег, имеющейся недвижимости, полученные звания и пр.)
- в) появление ощущения большей внутренней свободы и новых импульсов к творчеству
- г) «цена» успеха (что пришлось заплатить человеку за свои достижения)

6. Отметьте типичные ошибки в процессе профессионального развития:

- а) необязательность, нарушение сроков
- б) личные дела в рабочее время
- в) отсутствие цели
- г) доброжелательность, умение работать в команде

7. К основным видам дополнительного профессионального образования специалистов относятся:

- а) повышение квалификации
- б) развитие хобби, которое не относится к профессиональной деятельности
- в) профессиональная переподготовка
- г) стажировка

8. Понятие «профессиональное развитие» может включать:

- а) освоение профессиональных компетенций (знаний, умений, навыков и пр.), связанных с профессией
- б) планирование получения крупных банковских кредитов
- в) продвижение человека в профессии в соответствии его целями
- г) продвижение человека в профессии в соответствии его желаниями

Анализируем ваши особенности и неправильные действия, которые могут мешать успешной карьере

Подумайте и составьте в тетради два списка:

1. Какие ваши особенности могут мешать успешной карьере?
2. Какие ваши неправильные действия могут мешать успешной карьере?

Время выполнения задания 5 минут.

Список 1. Какие ваши особенности могут мешать успешной карьере?

1. Неразвитые навыки общения.

Исследования ученых свидетельствуют: работники практически всех отраслей предпочитают сотрудничать с теми коллегами, которые являются пускай и не самыми квалифицированными специалистами, зато доброжелательными, симпатичными людьми, приятными в общении.

2. Некоторые человеческие качества. Человек, склонный к унынию, ворчливый, капризный или грубый, рано или поздно оказывается в изоляции, а для изгоев путь наверх по карьерной лестнице практически закрыт.

3. Неумение или нежелание работать в команде. Если только вы не гениальный писатель или живописец, вам никогда не достичь серьезного успеха в одиночку. Умение сотрудничать, распределять профессиональные роли, делиться полномочиями — одно из важнейших условий успеха в мире современного бизнеса.

4. Необязательность, нарушение сроков. Если срок завершения проекта — среда, а вы сдаете его в четверг, не удивляйтесь, что вашей работой, пускай и прекрасно выполненной, останутся недовольны. Более того, в следующий раз ответственное задание достанется не вам, а человеку хоть и более скромных способностей, но ответственному.

5. Замкнутость. Люди, замыкающиеся в своей скорлупе, оказываются невольно отрезаны от ценных источников информации, перестают ориентироваться в служебной

обстановке, лишают себя необходимой поддержки коллег, а потому могут прозевать открывающиеся карьерные возможности.

6. Страх перед риском и неудачами. Если вы сами в себя не верите, то с какой стати в вас поверит кто-то другой? Безрассудный авантюризм лишь в одном случае из миллиона способен вознести к вершине, в остальных — погубит вашу карьеру, но разумный риск никому не мешал. Вместо того, чтобы говорить себе: «Я никогда ничего подобного не делал», лучше скажите: «Я попробую». Не бойтесь совершить ошибку и потерпеть неудачу.

Опасливая расчетливость может оказаться более губительной для вашей карьеры, чем пара промахов.

Список 2. Какие ваши действия могут мешать успешному профессиональному развитию?

1. Отсутствие целенаправленных действий. Главная беда не в том, что вам не удалось добиться цели, а в том, что ее у вас нет. Сформулируйте свои долгосрочные задачи и спланируйте ежедневную активность таким образом, чтобы шаг за шагом приближаться к намеченным целям. Иначе ваша активность рискует превратиться в беспорядочную суету со случайными результатами.

2. Некорректные шутки, кулуарная критика начальства, участие в сплетнях. Не забывайте, что курительные холлы, коридоры, лифты — это не ваше личное пространство, где вы могли бы вести себя абсолютно раскованно. Будьте осмотрительны в том, когда и где, что и кому вы говорите. Избегайте некорректных шуток, сплетен, кулуарной критики начальства.

3. Недостаточное внимание к своему внешнему облику. Как это ни кажется странным с точки зрения логики, но в отношениях неухоженность, неряшливый внешний вид играют огромную роль. Человеку с неряшливым внешним видом люди меньше доверяют и склонны приписывать ему всяческие слабости и недостатки, и наоборот.

4. Личные дела в рабочее время. Рабочий телефон и компьютер — инструменты для решения служебных задач, а не личных. К тому же некоторые руководители считают себя вправе отслеживать переписку сотрудников (тем более, что технически это легко осуществимо). Так что будьте осмотрительны в выражении своих чувств, особенно к начальству: приватность общения по служебному телефону или со служебного компьютера не гарантирована.

Шутливое наблюдение из жизни организации:

Начальник — секретарше:

— Соберите всех сотрудников на совещание, срочно!

— По селектору?

— Нет... Через «Одноклассников», так быстрее будет!

5. Нарочитое (демонстративное) выполнение работы при появлении руководителя. Анекдот по этому поводу:

На работе. Директор: — Знаете, молодой человек, мне кажется, что вы начинаете работать только тогда, когда я обращаю на вас внимание. И не надо сразу так активно полы мыть. Вы у нас программистом работаете.

6. Служебный роман. Если человек состоит в браке, служебный роман может очень скверно сказаться на его деловой репутации. Человек, способный на интрижку втайне от супруга, утрачивает доверие в глазах коллег и партнеров: можно ли положиться на того, кто уже продемонстрировал свою ненадежность и непостоянство? Но даже если он

не связан узами брака, служебный роман вряд ли пойдет на пользу его карьере. В любом случае он станет жертвой сплетен и пристрастного внимания.

7. Категоричный отказ от выполнения дополнительных поручений, неотносящихся к зоне ответственности. Если руководитель поручает сотруднику выполнение каких-либо задач из своей зоны ответственности, то есть делегирует свои полномочия, не надо «лезть в бутылку» и обиженно заявлять, что это «не ваши обязанности и у вас своей работы полно». Делегирование подразумевает, что начальник доверяет, считает вас компетентным сотрудником и заинтересован в развитии у вас новых навыков. Такие поручения нужно воспринимать позитивно, давая понять вашему руководителю, что вы готовы приобретать новые навыки. Когда сотруднику приходится на время отпуска взять на себя часть работы своего коллеги, это также должно восприниматься как возможность для саморазвития. Следует использовать эту возможность проявить себя и научиться чему-то новому, а также продемонстрировать работодателю лояльность по отношению к компании.

Когда в организации возникает вакансия и ее могут предложить кому-либо из работающих в этой компании сотрудников, то при прочих равных условиях больше всего шансов получить ее будет иметь работник, на деле доказавший свою лояльность.

Итак, ваша профессиональная жизнь в ваших руках. Если вы научитесь ее планировать и приложите определенные усилия для реализации своих планов, то успех вам обеспечен. И еще одна очень важная мысль: попробуйте сместить акценты в процессе поиска. Дело в том, что обычно люди пытаются найти работу с наилучшими для себя условиями на какой-то определенный момент, без учета карьерной стратегии, которую они вырабатывают для себя на том или ином этапе своей профессиональной жизни.

Если вариант развития вашей карьеры «Потребитель», то такое поведение вполне оправданно. Но если вы идете по другому карьерному пути, то поиск работы нужно строить в строгом соответствии со своей стратегией. Кроме того, правильно искать работодателя, который оценит ваш общий профессиональный капитал наиболее высоко. Соответственно, и уровень оплаты вашего труда, и условия для самореализации будут в этом случае приближены к идеальным.

Самооценка по итогам освоения дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»

Готов(а) ли я к эффективному поведению на рынке труда?

Предлагаем провести самооценку готовности к эффективному поведению на рынке труда. Для этого оцените ряд утверждений, представленных в тестовом задании. Постарайтесь быть объективными по отношению к себе. Если вы не можете уверенно ответить «Да», отметьте вариант «Не знаю».

Вопросы для самооценки		Варианты ответов		
		Да	Нет	Не знаю
1. Рынок труда и возможности трудоустройства				
1	Вы знаете структуру рынка труда и рынка профессий			
2	Вы знаете основные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий			
3	Вы умеете соотносить спрос и предложение на рынке труда			
4	Вы умеете находить и анализировать информацию о состоянии текущего рынка труда			
5	Вы владеете информацией о востребованных профессиях и должностях			
2. Конкурентоспособность				
6	Вы хорошо знаете основные характеристики конкурентоспособности			
7	Вы обладаете общими компетенциями по своей профессии/специальности			
8	Вы обладаете профессиональными компетенциями по своей профессии/специальности			
9	Вы знаете, как можно повысить свою конкурентоспособность			
3. Определение целей поиска работы				
10	Вы хорошо представляете преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы			
11	Вы добросовестно проанализировали свои цели в поиске работы			
12	Вы владеете способами выработки реалистичных ожиданий от будущей работы			
13	Вы составили свою карту ожиданий от будущей работы			

14	Вы можете без затруднений ответить на вопрос о том, какую работу вы хотели бы получить			
15	Вы хорошо представляете, сколько обычно платят за работу, которую вы ищете			
16	Вы построили временную перспективу достижения своих профессиональных целей			
17	Вы провели проверку поставленных вами профессиональных целей на жизнеспособность			
18	Вы составили свой список возможных вариантов поиска работы и трудоустройства (трудоустроенности)			
19	Вы систематически работаете над собой, чтобы соответствовать поставленным профессиональным целям			
4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет				
20	Вы легко можете назвать свои личные и профессиональные достоинства, сильные стороны			
21	Вы можете назвать преимущества полученного вами образования			
22	Вы можете назвать преимущества людей молодого возраста			
23	Вы можете уверенно ответить на вопрос, почему именно вы являетесь хорошим кандидатом на ту работу, на которую претендуете			
24	Вы подготовили текст и провели репетицию собственной самопрезентации			
25	Вы готовы провести презентацию своих качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства			
5. Подготовка презентационных документов и материалов				
26	Вы хорошо знаете структуру и требования к подготовке резюме, мини-резюме, автобиографии			
27	Вы хорошо знаете структуру и требования к подготовке поискового и сопроводительного писем, рекомендации			
28	Вы знаете основные ошибки при подготовке презентационных документов			
29	У вас есть оформленный Пакет презентационных документов, востребованных на рынке труда: резюме, мини-резюме, автобиография, сопроводительное и поисковое письма, рекомендация			
6. Стратегия и тактика поиска работы				
30	Вы знаете основные пути и способы поиска работы			
31	Вы умеете искать и анализировать информацию о вакансиях, а также сопоставлять заявленные требования со своими возможностями			
32	У вас есть список ваших помощников в поиске работы: родных, друзей и знакомых и пр.			
33	Вы знаете, где искать информацию о вакансиях в Интернете, и можете использовать Интернет для поиска работы			
34	Вы знаете как и попробовали в инициативном порядке обратиться к потенциальным работодателям по телефону, письменно или лично			
35	Вы регулярно просматриваете информацию о вакансиях, публикуемых в региональных средствах массовой информации (газетах, журналах, Интернет-источниках и др.) и можете дать информацию о себе в ответ на интересные объявления			
36	Вы составили План поиска работы на ближайший месяц и знаете, как			

	вести письменный учет своих действий по поиску работы			
37	Вы знаете возможные варианты занятости выпускников после окончания профессиональной образовательной организации			
7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства				
38	Вы умеете проводить анализ основных компонентов деловой беседы			
39	Вы имеете представление о значении жестов людей во время делового общения			
40	Вы имеете представление об основных этапах делового общения, их последовательности			
41	Вы можете определить ролевые позиции в ходе делового общения			
42	Вы знаете основные способы преодоления трудностей делового общения: коммуникативных барьеров, конфликтов, манипуляций в процессе взаимодействия			
8. Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы				
43	Вы хорошо знаете, что надо сделать при подготовке к собеседованию с работодателем			
44	Вы знаете, как правильно держать себя, отвечать на вопросы и поддерживать беседу при встрече с работодателем			
45	Вы составили список вероятных вопросов на собеседовании, заготовили и отрепетировали письменные ответы на каждый из них			
46	Вы отрепетировали заготовленные ответы на каждый из этих вопросов и можете отвечать на них по существу, легко и естественно			
47	Вы выбрали лиц, готовых вам дать рекомендации, и заручились их согласием			
48	Вы имеете реальный опыт прохождения собеседований (не менее 5)			
49	Вы умеете письменно фиксировать информацию, отражающую ход и результаты ваших собеседований			
9. Прохождение испытаний при трудоустройстве				
50	Вы знакомы с наиболее часто используемыми методами оценки кандидатов при приеме на работу			
51	Вы имеете реальный опыт выполнения тестов, подобных тем, которые используются при приеме на работу			
52	Вы составили собственную памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу»			
10. Правовые основы трудоустройства				
53	Вы знаете основные правовые документы, используемые при трудоустройстве			
54	Вы знаете, какие документы необходимо предъявлять при заключении трудового Договора; свои права и гарантии			
55	Вы держали в руках и изучили образцы реальных трудовых договоров			
56	Вы можете найти необходимую информацию по нормативно- правовым вопросам и применить ее для решения проблем трудоустройства и защиты своих трудовых прав			
57	Вы чувствуете себя готовым к переговорам по вопросам условий и оплаты труда			
11. Адаптация на рабочем месте				
58	Вы знаете виды адаптации, основные задачи работника в период адаптации, критерии успешной адаптации			
59	Вы владеете способами адаптации на рабочем месте, умеете			

	анализировать свое поведение и соотносить его с показателями адаптации			
60	Вы представляете, какие проблемы обычно возникают перед работниками в первые дни и месяцы работы, и можете рассказать об этом, если вас попросят			
61	Вы владеете приемами саморегуляции и поведения в напряженных (стрессовых) ситуациях, возникающих при поиске работы, адаптации в коллективе и пр.			
12. Планирование профессионального развития				
62	Вы знаете стадии профессионального развития			
63	Вы владеете способами профессионального развития для достижения успешной карьеры и высокой конкурентоспособности			
64	Вы знаете основные шаги профессионального развития и задачи, которые должны быть решены на каждом из них			
65	Вы представляете, что будете делать через несколько лет, можете представить свой профессиональный план на перспективу			

Анализ и использование результатов тестирования

1. Подсчитайте количество ответов «Да» по каждому разделу.
2. Если ответов «Да» — 50 и более (70% утверждений), то вы хорошо подготовились к поведению на рынке труда.
3. Если на какие-то утверждения вы не смогли уверенно ответить «Да», то разберитесь с причинами, обратившись к материалам соответствующей темы.
4. Если на все позиции вы уверенно ответили «Да», а намеченной цели в поиске работы достичь не удастся, то, скорее всего, что-то упущено. Рекомендуем проконсультироваться у специалистов в этой сфере: вашего преподавателя, психолога вашей организации, специалистов Центров содействия трудоустройству выпускников, профконсультантов центра занятости или центра профориентации.

Приложение

Приложение

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. Организация обслуживания

ППКРС ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР
Код профессии 43.01.09

2024

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. Организация обслуживания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, Кондитер**

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Разработчик:

Пахомова О.Н. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: *Цели*

дисциплины:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:** – виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

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

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

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 22-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом	-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

		<p>потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	<p>отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--	---

Освоение дисциплины направлено на развитие личностных компетенций:

Код	Наименование личностных компетенций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, прумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	53
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	22
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
	1 Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Классификация услуг общественного питания, методы и формы обслуживания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией. Методы и формы обслуживания.	1	
	2 Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Прогрессивные технологии обслуживания.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	ПЗ№1 Процессы обслуживания в организациях питания.	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
	1. Характеристика торговых помещений, их оснащение виды, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. 2. Интерьер и оборудование помещений организации питания.	2	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
	1. Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов.	1	
	2. Виды, ассортимент и назначение столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	ПЗ№2 Назначение столовой посуды, приборов, столового белья.		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
Тема 4. Информационное обеспечение процесса	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР
	1 Виды меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению 2.. Карты вин, коктейлей ресторана.	1 1	

<i>обслуживания.</i>			4,8,10,14 ПК 6.1
	Тематика практических работ ПЗ№3 Оформление меню и карты вин.	2 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
Тема 5. <i>Этапы организации обслуживания.</i>	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10,
	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем.	1	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство. Работа сомелье и правила декантации вин.	1	ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
	Тематика лабораторных работ ПЗ№4 Организация обслуживания.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
Тема 6. Орга- низация про- цесса обслуживания в зале.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10,
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ЛР
	Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами. Правила подачи продукции сервис-бара.	1	4,8,10,14
	Тематика практических работ ПЗ№5 Процесс обслуживания в зале.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
Тема 7. Последова- тельность и правила подачи кулинарной кондитерской продук- ции, напитков.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10,
	1.Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом.	2	ПК 2.2- 2.8, ПК
	2.Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.	2	3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	3.Последовательность, правила и способы подачи горячих закусок. Правила и спосо- бы подачи супов.	2	ЛР 4,8,10,14
	4.Последовательность и правила подачи горячих блюд. Правила и способы пода- чи горячих и холодных сладких блюд.	2	

	Правила и способы подачи холодных напитков и кондитерских изделий.		
	5.Правила этикета и нормы поведения за столом. Правила расчета с потребителями. Правила и техника уборки использованной посуды.	2	
	Тематика практических работ	2	ОК 1-7, 9, 10,
	ПЗ.№6	2	ПК 2.2- 2.8, ПК
	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.		3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10,
	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы.	2	ПК 2.2- 2.8, ПК
	Роль менеджера в организации банкетной службы.	2	3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантов.	2	ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
	Прием «Фуршет». Прием «Коктейль».	2	
	Банкет-чай. Банкеты и приемы с использованием смешанной формы обслуживания.	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10,
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров. Организация туристского обслуживания.	2	ПК 2.2- 2.8, ПК
	Организация обслуживания по типу шведского стола. Особенности и подачи блюд фондю. Обслуживание в гостиницах.	2	3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14
	Особенности обслуживания пассажиров. Подача закусок, блюд и напитков в VIP-зале.	2	
	Услуги по организаци и обслуживанию тематических мероприятий. Кейтеринг.	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		53	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП Организация обслуживания

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

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

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждения СПО/ Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина- 2-е издание, стер.- М: издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
15. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
16. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
18. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
19. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru, 4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанный партнёрства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Рестораны ведомости, 2013 г.
2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
3. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.).
12. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, ве-соизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, бу-фет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формули-ровок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p>-оценки результатов са-мостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части про-ектов, учебных исследо-ваний и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно-го зачета в виде: -письменных/ устных ответов, - тестирования</p>

<ul style="list-style-type: none"> – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА**

2024

Рабочая программа профессионального модуля **ОП.12 Специальный рисунок и лепка** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 N 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО РКот

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП. Специальный рисунок и лепка** является обязательной частью обще профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Учебная дисциплина **ОП. Специальный рисунок и лепка** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ^[1] ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1,2,3	выполнять упражнения по рисованию	технику рисунка и ее многообразие
ОК 4,5,6	рисовать различного вида орнамент	технику выполнения рисунка с натуры
ОК 7,8,9	рисовать с натуры предметы геометрической формы	технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов
ОК10,11	рисовать соусами орнаменты при подаче кулинарной продукции	композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком
ПК 1.1 – ПК 1.4	рисовать фрукты и овощи	законы композиции, выразительные средства композиции
ПК 2.1 – 2.8	рисовать орнаменты на пирожных и тортах различной формы	композиция тортов
ПК 3.1 – 3.6	рисовать на тортах и пирожных различной конфигурации, используя выразительные средства композиции	технику лепки элементов украшения для тортов
ПК 4.1 – 4.5	выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента	технику лепки макетов различной формы
ПК 5.1 – 5.5	выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	47
в том числе:	
теоретическое обучение	5
лабораторные работы	
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП Специальный рисунок

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
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала		
	1	<p>Цели и задачи рисунка. Техника рисунка и ее многообразие.</p> <p>Введение. Материалы и принадлежности для рисунка</p> <p>Виды материалов, техника безопасности. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды Техника рисунка и ее многообразие Техника рисунка и ее многообразие.</p> <p>Техника рисунка и ее многообразие.</p> <p>Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. Композиция пирожных и тортов различной формы. Значение цвета в кондитерском производстве. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в</p>	2

	кондитерском производстве		
	Практические занятия 1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. 2. Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. 3. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики. 4. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). 5. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. 6. Рисование алфавитов 7. Оформление праздничной подписи фрагментов плоского рисунка	8	
	Примерная тематика домашней работы Техника рисунка и ее многообразие.		
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала Практические занятия 1. Последовательность работы над рисунком с натуры 2. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком 3. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов 4. Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами. 5. Изобразительные средства орнамента 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. 7. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. 8. Рисование фруктов 9. Рисование овощей 10. Рисование растений 11. Рисование цветов 12. Рисование орнамента на пирожных и тортах различной форма. 13. Рисование соусами при подаче кулинарной продукции	16	ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Примерная тематика домашней работы Рисунок с натуры.		
Тема 3. Лепка	Содержание учебного материала 1 Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов. Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию) Материалы лепки в кондитерском производстве. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов Инструменты и материалы для лепки. Материалы лепки в кондитерском производстве.		
	Практические занятия 1. Техника лепки элементов украшения для тортов 2. Техника лепки макетов торта различной формы 3. Лепка элементов торта 4. Лепка из мастики и марципана 5. Выполнение лепки орнамента (по заданию) 6. Разработка эскизов макетов тортов. 7. Изготовление макетов тортов по эскизам. 8. Лепка животных 9. Лепка птиц 10. Лепка растений и рельефного орнамента 11. Лепка овощей, фруктов, грибов 12. Выполнение рисунка тортов различной конфигурации, используя выразительные средства композиции. 13. Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиция тортов 14. Оформление фигурных тортов	20	
	Примерная тематика домашней работы Лепка. Композиция тортов.		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего		47	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен учебный кабинет.

Оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Рисования и лепки»;
- комплект материалов рисования и лепки;
- объемные модели геометрических фигур;
- образцы орнаментов;
- макеты пирожных и тортов.

Техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

В случае необходимости:

Учебная лаборатория оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.2.1 примерной программы по данной профессии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2012.
 Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.
 Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2015.

Дополнительные источники:

Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2012.

Интернет-ресурсы:

http://interdoka.ru/kulinaria/2001/risovanie_i_lepka_konditerskih_izdeliy.pdf
<http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/index.shtml>
 Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа
 Nleborochka.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic, доступная.
 Оформление торта [Электронные ресурсы] форма доступа
 Nleborochka.ru>Мастер-класс, доступная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Уметь:		

<p>выполнять упражнения по рисованию; рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы; рисовать с натуры предметы домашнего обихода; рисовать фрукты и овощи; рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;</p> <p>рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов, и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<p>Знать:</p>		
<p>техника рисунка и ее многообразие;</p> <p>техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность</p>	<p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>устный опрос практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p>

<p>над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>композиция тортов;</p> <p>техника лепки элементов украшения для тортов;</p> <p>техника лепки тортов различной формы.</p>	<p>применения профессиональной терминологии;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p>	<p>тестирование, практические задания внеаудиторная самостоятельная работа;</p> <p>практические задания внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
---	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП Деловая культура
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. Деловая культура является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)*(2).

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

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

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

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

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

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

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

3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать в коллективе;
- эффективно использовать правовые средства в своей жизнедеятельности;
- владеть навыками самоконтроля, физического развития, здорового образа жизни и др.
- владеть родным языком;
- анализировать ситуацию и выбирать решения;
- планировать работу и проводить анализ результатов деятельности;
- владеть методами и средствами информационных технологий;
- иметь навыки самообразования, поиска необходимой информации;
- использовать методы гуманитарных наук в производственной деятельности и освоении нравственных норм;
- строить общение с людьми, в том числе (на элементарном уровне) на одном из иностранных языков;

- создавать активную рабочую атмосферу, обеспечивающую предпосылки для творческого и высокопроизводительного труда всех сотрудников;
- реализовывать себя как личность, творчески трудиться;
- налаживать и поддерживать обратную связь с людьми;
- извлекать уроки из результатов своей деятельности и деятельности коллег;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- понимать социальную значимость профессий; включённость в общественные отношения;
- гибкое приспособление к условиям нового производства, рыночной экономики и предпринимательства;
- психологическую готовность к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности;
- иметь способность к продолжению образования, включая режим самообразования;
- этические принципы и нормы и следование им;
- грамотно использовать родной и иностранный языки (последний — в объёме лексического и грамматического минимума, необходимого в профессиональной деятельности).
- знать свои полномочия и объём личной ответственности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **32 часов**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа** , в том числе:

практические работы обучающегося **6 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. Деловая культура

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Образовательная учебная нагрузка (всего)	32
Теоретические занятия(всего) в том числе:	32
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта (тестирование)	ДЗ

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. Деловая культура			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение 1.	Основные понятия: культура, деловая культура, деловые отношения. Общее понятие о культуре и её роли в обществе. Сущность культуры общения. Значение предмета для овладения профессией	1	1
Раздел 1.	Эстетическая культура Профессиональная эстетика в сфере общественного питания	4	
Тема 1.1. Общие сведения об эстетике-науке ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6 2	Основные области эстетической деятельности человека. Общее понятие об эстетической культуре Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности работника общественного питания Сферы эстетической культуры: архитектура, искусство, дизайн и др. Сущность эстетического воспитания; его значение. Эстетические чувства Эстетические требования к внешнему облику работника общественного питания. Понятие об эстетическом вкусе	4	1 2 2 2
Раздел 2.	Этическая культура	6	
Тема 2.1. Общее понятие об этической культуре ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика» Роль морали в формировании личности. Нравственные принципы Профессиональная этика. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство Нравственные требования к профессиональному поведению работника общественного питания: вежливость, тактичность, доброжелательность и др. Этикет, сферы его действия	6	1 2 2 2
Раздел 3.	Психология общения	8	
Тема 3.1. Психологические аспекты делового общения ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 -	Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека Психологические основы общения. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.	6	1 2

2.5	Темперамент. Характер и воля		2
ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3	Общее понятие о личности. Способности –важное условие успеха в профессиональной		

ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	деятельности Специфика трудовой деятельности работника общественного питания. Характеристика процесса делового общения. Коммуникативные умения и навыки		2 2
Практическая работа Решение ситуационных задач «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»		2	
Раздел 4.	Культура делового общения в профессиональной деятельности работника общественного питания	12	
Тема 4.1 Культура поведения работника общественного питания ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6	Коммуникация и её особенности, виды, принцип действия, основные факторы эффективной коммуникации, каналы коммуникации Содержание и сущность речевого общения. Деловая беседа. Культура телефонного общения Невербальные средства общения. Жесты. Мимика Стили делового общения. Этикет делового общения. Основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства и др. Культура межличностных контактов. Общение как взаимодействие. Успех делового общения. Межличностный конфликт, его виды, источники и причины. Правила поведения в конфликтах	8	1 2 2 2 2
Практическая работа 1. Решение ситуационных задач «Стили делового общения» 2. Решение ситуационных задач «Межличностный конфликт»		4 2 2	
	Дифференцированный зачёт по курсу «Деловая культура» (тестирование)	1	3
	Всего	32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Материально – техническое обеспечение.

Учебный кабинет деловой культуры.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места – 30;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий и Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Обязательная литература:

- Г.М. Шеламова «Этикет делового общения»: учебное пособие для сред. проф. образования; 6-е издание, стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.
- Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник для сред. проф. образования; 11-е издание, перераб. и доп. – М.: Издательский центр

«Академия», 2016г. – 192с.

Интернет – ресурсы:

Общий этикет – электронная энциклопедия.

Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2015г. Современная электронная универсальная энциклопедия.

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница www.e-mm.ru

[e-mm.ru](http://www.e-mm.ru) - сайт «Модный магазин. Журнал для профессионалов»

Дополнительная литература:

- Т.Г. Григорьева «Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999 – 121с.
- С.М.Емельянов «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2013 – 400с.
- Кошечкина, И. П., Канке, А.А.Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2014. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6
- Лисенкова, О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2014. - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.
- Сандомирский М.Е. Психология коммерции.-М.:Академия,2016.-224с.
- Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.
- Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
- Л.Д.Столяренко Психология делового общения и управления. Серия «Учебники 21века», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014 – 512с.
- Л.Д.Столяренко Основы психологии. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс»,

- Н.Н.Ежова Научись общаться!: коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015-249с.
- М.С.Мириманова Конфликтология. Учебник для студ. сред. пед. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 320с.
- С.Емельянов. Практикум по конфликтологии. 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2013 – 400с.
- Н.Ф.Вишнякова Конфликтология. Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2002 – 318с. 1.Н.Ф.Вишнякова Конфликтология. Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2014 – 318с.
- Карнеги,Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс,1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9
- Кубейн, Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2016. -208с. - ISBN: 0-939975-13-0
- Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
- Томилов В.В. Культура предпринимательства.- СПб.: Питер, 2014 . – 368. ISBN: 0-939975-13-0
- Язык жестов. Кристина Айслер-Мертц / Пер. с нем. К. Давыдовой. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2014. — 160 с. — ISBN 5-8183-0323-3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
быть готовым к ответственности за выполняемую работу, способным самостоятельно и эффективно решать проблемы в профессиональной деятельности	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть способным к практической деятельности по решению профессиональных задач различных организационно-правовых форм; владеть профессиональной лексикой	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть способным научно организовать свой труд, применению компьютерной техники в сфере профессиональной деятельности	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть готовым к позитивному взаимодействию с коллегами, обладать устойчивым стремлением к самосовершенствованию; стремиться к творческой самореализации	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
быть готовым к постоянному профессиональному росту	фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос
Знания:	
понимать суть деловой этики, её место и роль в	фронтальный и индивидуальный

жизни человека и общества	устный опрос; тестирование
иметь представление о компонентах деловой этики и делового этикета, их возникновении и развитии, способах порождения нравственных ценностей, норм и знаний, о механизмах передачи их в качестве духовного опыта	фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование; презентации, сообщения, рефераты по темам
понимать нравственную ситуацию в современном российском деловом мире, быть способным разбираться в процессах, присущих российской деловой культуре, уметь сопоставить их с духовными и нравственными процессами в других регионах мира	фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование
иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования	фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01.

«Основы калькуляции и учета»

программы базовой подготовки по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация выпускника Повар, кондитер

форма обучения очная

2024г

ОДОБРЕНА

на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от « 01 » 09 _____
2024 __ г.

Составлена на основе федерального
государственного образовательного стандарта
СПО по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Организация разработчик Федеральное учебно – методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий (далее – ГПОАУ ЯО РКОТ)

Составитель: Амплеева О.П.

Мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО РКОТ

СОДЕРЖАНИЕ

- 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
 - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
 - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
 - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

- правила документального оформления движения материальных ценностей;
 - источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
 - порядок оформления и учета доверенностей;
 - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
 - правила торговли;
 - виды оплаты по платежам;
 - виды и правила осуществления кассовых операций;
 - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
 - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

13. результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	Актуальный профессиональн ый и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональн ом и/или социальном контексте. Алгоритмы

	<p>эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p>	<p>и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными</p>	<p>выполнения работ в профессиональн ой и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональн ой и смежных</p>
--	--	--	--

		<p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>методами работы в профессионально й и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональн ой деятельности</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за- дач профессио- нальной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации из набора</p> <p>Определять необходимые для 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 информационны х источников применяемых в профессиональн ой деятельности</p> <p>Приемы структурирован ия информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессио- нальное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно- правовой документации</p>

	развитие.	профессии (специальности) Применение современной	профессионально й деятельности Выстраивать траектории	Современная научная и профессиональн
--	-----------	---	--	--

		<p>научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>профессионального и личностного развития</p>	<p>ая терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 5	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 9	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p><i>OK 10</i></p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на профессиональные темы участвовать в диалогах 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 и особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><i>ПК</i> 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5</p>	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства.</p> <p>Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p>
	<p>Подготовка основных продуктов и</p>	<p>Оформлять заявки на продукты, расходные</p>	<p>Правила расчет потребности в</p>

		дополнительных ингредиентов	материалы, необходимые приготовления	для	сырье и пищевых продуктах.
--	--	--------------------------------	--	-----	----------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	90
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторно практические занятия	30
Самостоятельные работы	30
Дифференцированный зачет	

Тематический план и содержание учебной дисциплины « Основы калькуляции и учёта»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения
Тема 1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	
	1. Виды учёта в организации питания, требования, предъявляемые к учёту,	1,2
	2. Задачи бухгалтерского учёта, предмет и методы бухгалтерского учёта, элементы бухгалтерского учёта.	1,2
	3. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1,2
	4. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1,2
	5. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2
	6. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанный бизнеса	1,2
Тема 2 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	
	1. Понятие цены, её элементы, виды цен.	2,3
	2. Ценовая политика организаций питания	2,3
	3. Понятие калькуляции. Общие правила составления калькуляции	2,3
	4. Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	
	5. Товароборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2,3
	6. План – меню, его назначение, виды, порядок составления	2,3
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, для определения потребности сырья, выхода готовых блюд	2,3
	8. Основные разделы Сборника рецептур правила пользования	2,3
	9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	2,3
	10. Основные разделы сборника рецептур	2,3
ЛПЗ № 1 Расчет требуемого количества сырья по сборникам рецептур .	2,3	
ЛПЗ № 2 Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		

	ЛПЗ № 3 Составление плана – меню.	2,3
	ЛПЗ № 4 Расчет планового товарооборота на день	
	ЛПЗ № 5 Оформление калькуляционных карточек на 1 блюда	2,3
	ЛПЗ № 6 Оформление калькуляционных карточек на 2 блюда	2,3
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	Содержание учебного материала	
	1. Материальная ответственность, её документальное оформление, Отчетность материально- ответственных лиц	2,3
	2.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности , порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	2,3
	3. Контроль над товарными запасами	2,3
	4. Понятие и задачи инвентаризации, порядок её проведения и документальное оформление	2,3
Тема 4. Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	
	1. Задачи и правила организации учёта в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары.	2,3
	2. Документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой	
	ЛПЗ № 7 Оформление документов первичной отчетности по учёту и тары в кладовой организации питания	2,3
	ЛПЗ № 8 Оформление документов первичной отчетности по учету тары в кладовой организации питания	2,3
	Содержание учебного материала	

<p>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p>	<p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство.</p>	2,3
	<p>2. Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции</p>	
	<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.</p>	
	<p>4. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</p> <p>ЛПЗ № 9 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и полуфабрикатов на производстве.</p>	2,3
	<p>ЛПЗ № 10 Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции на производстве</p>	2,3
	<p>ЛПЗ № 11 Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции на производстве</p>	
<p>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Виды торговли, виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчета при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>	2,3

	<p>2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на ККМ, правила осуществления кассовых операций. кассира.</p> <p>3. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>	2,3
<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" 2. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/ Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli</p>		
Дифференцированный зачет		
Итого всего		30т.о + 30лнз

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.

закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.

текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер.

закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.

образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

(электронные издания):

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
19. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

Дополнительные источники (печатные издания)

20. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
21. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
22. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

Интернет-ресурсы

23. <http://economy.gov.ru>
24. <http://www.consultant.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

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

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

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

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

(электронной библиотеке).

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

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

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

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>- предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; <ul style="list-style-type: none"> - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребите 		
<ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; <p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на

-Адекватность, оптимальность выбора

*(самостоятельной) работы:
презентаций*

*- экспертная оценка демонстрируемых
умений, выполняемых действий в процессе*

при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам

