

МКОУ Большеинская СОШ № 6

СОГЛАСОВАНО:

Зам. по ВР

Белова Г.Ю. Белова

« *30* » *08* 2019г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор

Харламова А.И. Харламова

Приказ № *53/607*

« *30* » *08* 2019 г.



**Рабочая программа
по дополнительному образованию**

Предпрофильная подготовка по профессии
«Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
Возраст обучающихся: 14-18 лет

Квалификация выпускника
Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда

Нормативный срок освоения программы предпрофильного обучения 576 часов, 2 года
при очной форме обучения

Составитель: **Паченкова Елена Васильевна**
- педагог допобразования

Пояснительная записка

Нормативные основания для разработки программы предпрофильного обучения по профессии **12391 «Изготовителей пищевых полуфабрикатов»:**

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014г. N 695, от 03.02.2017г. N 106);

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт по профессии **12391 «Изготовителей пищевых полуфабрикатов»** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «_8_»_сентября_2015 г.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Программа разработана для исполнения поручения Президента Российской Федерации по вопросам создания современных условий для развития и самореализации детей в процессе обучения и воспитания в общеобразовательных организациях (послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 01.03.2018, подпункта «б» пункта «2» перечня поручений Президента Российской Федерации от 02.01.2016 № Пр-15ГС).

Образовательная программа – документ, определяющий специфику освоения содержания образовательного стандарта, содержит комплекс основных характеристик образования, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, разработан на основе рекомендаций методического совета образовательного учреждения, комплексной профессиональной диагностики обучающегося, ожиданий родителей с целью создания условий для максимальной реализации образовательных потребностей ребенка в процессе обучения и воспитания.

Реализация ОП предусматривает предоставление учащимся возможности одновременно с получением среднего общего образования пройти профессиональную подготовку по выбранным ими профессиям, в том числе с использованием инфраструктуры профессиональных образовательных организаций.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебный план состоит из теоретического обучения и практического обучения – 576 часов.

Теоретическое обучение состоит из раздела общепрофессиональных дисциплин – 330 часов.

Практическое обучение состоит из учебной практики. Учебная практика составляет – 238 часов .

Программа предназначена для подростков в возрасте 8-11 классов. Программа рассчитана на 2 года обучения. Общее количество 576 часов. Количество учащихся – до 20 человек.

Цели и задачи программы

Цель программы:

- удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа обучающихся школы и выпускников школы.

Задачи программы:

- предоставление возможности освоения обучающимися профессий в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами выпускников;

- подготовка обучающихся к эффективному поведению на рынке труда, формированию навыков коллективной работы и соблюдению трудового законодательства;

- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;

- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию и социализацию обучающихся.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного материала для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках изучаемых дисциплин/ профессиональных модулей, применению в учебных ситуациях, владение ключевыми понятиями.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** 1 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов: просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жиловка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных

других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панировка подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов.

Должен знать: приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

Квалификационная характеристика рабочей профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** 2 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.

Должен знать: технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** 3 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинки от

кореек. Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек. Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса. Жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги. Распиловка кости пилой. Разделка рыбы частичковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации. Порционирование субпродуктов. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край. Сортировка кости по видам. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

**Учебно-тематический план
программы предпрофильной подготовки по профессии:
12391 "Изготовитель пищевых полуфабрикатов"**

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	Количество занятий			Промежуточная аттестация
			Лекции	Практические занятия	Итоговая аттестация	
ТО	Теоретическое обучение	460	330	130		
УД1	Охрана труда	46	46			Диф. зачет
УД2	Основы калькуляции и учета	36	36			Диф. зачет
УД3	Техническое оснащение и организация рабочего места	56	56			Диф. зачет
УД4	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36			Диф. зачет
УД5	Основы товароведения, продовольственных товаров	36	36			Диф. зачет
УД6	Безопасность жизнедеятельности	36	26			Диф. зачет
УД7	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	74	24	50		Диф. зачет
УД8	Процессы приготовления, подготовки к реализации	140	60	80		Диф. зачет
ПО	Практическое обучение	108	-	108		
УП	Учебная практика	36	-	36		Диф. зачет
ПП	Производственная практика	72	-	72		Диф. зачет
	Квалификационный экзамен	8	-		8	
	ВСЕГО	576	330	238	8	

Содержание изучаемого курса 576 часов

УД1 Охрана труда 46 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда	Содержание учебного материала	12
	1 Организация работы по охране труда на предприятии (Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Виды и правила проведения инструктажей по ОТ).	2
	2 Производственный травматизм (Классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев. Средства коллективной защиты от травм).	2
	3 Профессиональные заболевания (Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний)	2
	Практические занятия:	
	<input type="checkbox"/> Первичная помощь при несчастных случаях.	3
	<input type="checkbox"/> Средства индивидуальной и группой защиты.	1
	<input type="checkbox"/> Составление мероприятий по предупреждению травматизма.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	6
	<input type="checkbox"/> Записать основные понятия в терминологический словарь.	
	<input type="checkbox"/> Оформить конспекты занятий.	
	<input type="checkbox"/> Оформить практические работы.	
	<input type="checkbox"/> Объяснить схему «Структура системы охраны труда» .	
	<input type="checkbox"/> Заполнить сравнительную таблицу «Виды инструктажей по охране труда».	
<input type="checkbox"/> Подготовить сообщение по темам: «Влияние алкоголя на безопасность труда», «Влияние наркотиков на безопасность труда», «Влияние лекарственных средств на безопасность труда», «Роль охраны труда в обеспечении безопасности труда».		
Раздел 2. Требования безопасности на производстве	Содержание учебного материала	15
	1 Требования безопасности к производственному оборудованию (Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования)	2
	2 Безопасность труда в организациях по благоустройству	1
	3 Электробезопасность.	1
	4 Пожаробезопасность.	1
	Практические занятия:	
	<input type="checkbox"/> Изучение основных вопросов вводного и первичного инструктажа на рабочем месте.	2
	<input type="checkbox"/> Ознакомление с инструкциями по технике безопасности.	2
	<input type="checkbox"/> Первая помощь пострадавшим от электрического тока.	2
	<input type="checkbox"/> Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования.	2
	<input type="checkbox"/> Пожаробезопасность.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	6
	<input type="checkbox"/> Записать основные понятия в терминологический словарь.	
	<input type="checkbox"/> Оформить конспекты занятий.	
<input type="checkbox"/> Оформить практические работы.		
<input type="checkbox"/> Рассмотреть отличия в содержании инструкций по технике безопасности при выполнении работ в учебной мастерской/ лаборатории и в условиях производства.		
<input type="checkbox"/> Подготовить сообщение по теме «Средства пожаротушения»		
Раздел 3. Производ-	Содержание учебного материала	4
	1 Общие сведения о гигиене труда.	1

ственная санитария и гигиена труда	Практические занятия:	
	<input type="checkbox"/> Санитарные правила организаций благоустройства территорий.	3
	Самостоятельная работа обучающихся:	2
	<input type="checkbox"/> Записать основные понятия в терминологический словарь.	
	<input type="checkbox"/> Оформить конспекты занятий. <input type="checkbox"/> Оформить практические работы.	
	Максимальная учебная нагрузка	46
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	30
	Самостоятельная работа	15

УД2 Основы калькуляции и учета 36 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	5
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	
	Практическое занятие №1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	1
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	1
Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	

	<p>Самостоятельная работа №1.</p> <p>Подготовит реферат о видах материальной ответственности в предприятиях общественного питания.</p> <p>Источники информации</p> <p>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).</p> <p>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"</p> <p>http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</p>	2
<p>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p>	2
	<p>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p>	
	<p>Практические занятия №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.</p>	2
<p>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p>	5
	<p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</p>	
	<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</p>	
	<p>Практические занятия №5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.</p>	4
<p>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам</p>	3
	<p>2. 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>	
	<p>3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</p>	
	<p>4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовить доклад о применении контрольно-кассовых машин в соответствии с Законом «О защите прав потребителей»</p> <p>Источники информации</p> <p>Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"</p> <p>http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</p> <p>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)</p> <p>http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</p> <p>Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.)</p> <p>Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от</p>	2

	19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/	
	Дифференцированный зачет	1
	Объем образовательной нагрузки	36

УДЗ Техническое оснащение и организация рабочего места 56 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства		26
Тема 1.1. Характеристики предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	3
	Общая характеристика предприятий общественного питания (ПОП). Классификация ПОП по различным признакам. Типы предприятий, их характеристика. Виды услуг на предприятиях общественного питания. Принцип размещения сети ПОП, перспективы развития. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.	
	Самостоятельная работа №1 -Составление таблицы «Классификация предприятий общественного питания по различным признакам»	2
Тема 1.2. Принципы организации производственных цехов	Содержание учебного материала	3
	Структура организации ПОП. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация работы цехов, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Общие требования к организации рабочего места. Последовательность организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	
	Лабораторная работа №1 «Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготавливаемых блюд»	1
	Самостоятельная работа №2 Составление схем размещения оборудования с учетом технологического процесса.	2
Тема 1.3. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала	3
	Организация отпуска готовой кулинарной продукции с различными системами обслуживания. Правила отпуска готовой продукции. Температурный и временной режимы хранения и реализации готовой кулинарной продукции. Виды раздачи и эксплуатация мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания.	
	Лабораторная работа №2 «Ознакомление с устройством оборудования для раздачи блюд и освоение навыков эксплуатации мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания. Подбор необходимого оборудования для отпуска готовых блюд»	1
	Самостоятельная работа №3 Решение ситуационных задач по теме «Правила хранения готовой кулинарной продукции»;	2
Тема 1.4. Организация учета сырья, продуктов и готовых изделий на производстве	Содержание учебного материала	2
	Задачи и организация учёта на производстве. Материальная ответственность. Документальное оформление поступления сырья на производстве. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции. Отчётность о реализации и отпуске изделий из кухни. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве.	
	Практическая работа №1 « Оформление документации отпуска готовой продукции»	2
	Самостоятельная работа №4,5 Оформление отчетности материально-ответственных лиц	4
	Контрольная работа	1

Раздел 2. Техническое оснащение производства		30
Тема 2.1 Общие сведения об основных видах оборудования кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	1
	Основные виды оборудования кулинарного и кондитерского производства. Требования к материалам для изготовления машин. Основные части и детали машин. Аппараты включения, защиты, контроля, управления. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации основного технологического оборудования.	
	Самостоятельная работа №6 - Составление схемы классификации основного технологического оборудования	2
Тема 2.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация механического оборудования.	Содержание учебного материала	3
	Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации весового и механического оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения. Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы, для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба.	
	Лабораторная работа № 3 «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и нарезки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: картофелеочистительные, овощерезательные, протирочные машины. Подбор необходимого оборудования для обработки овощей».	1
	Лабораторная работа № 4 «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, мясорыхлительная машина. Подбор необходимого оборудования для обработки мяса и рыбы».	2
	Лабораторная работа № 5 «Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для приготовления теста и полуфабрикатов и освоение навыков безопасной эксплуатации: тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины. Подбор необходимого оборудования для приготовления теста». « Ознакомление с устройством весового оборудования и освоения правил взвешивания для измельчения мяса и нарезки овощей»	2
	Самостоятельная работа №7,8 - Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования и заполнение таблиц: "Правила безопасной эксплуатации различного вида Возможные неисправности оборудования и способы их устранения механического оборудования".	3
Тема 2.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация теплового оборудования	Содержание учебного материала	5
	Классификация основного теплового оборудования по различным признакам. Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного, жарочно-пекарского, многофункционального теплового и водогрейного оборудования. Принципы подбора необходимого теплового оборудования для приготовления блюд.	
	Лабораторная работа № 6 «Ознакомление с устройством, принципом действия варочного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации. Подбор необходимого варочного оборудования»	2
	Самостоятельная работа №9,10 Изучение возможных неисправностей теплового оборудования и способы их устранения и заполнение таблиц «Возможные неисправности теплового оборудования и способы их устранения».	4
Тема 2.4. Устройство, назначение и безопасная	Содержание учебного материала	2
	Значение холодильного оборудования. Понятие о компрессионной холодильной машине. Классификация основного холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной	

эксплуатация холодильного оборудования	эксплуатации холодильного оборудования. Принципы подбора необходимого холодильного оборудования.	
	Лабораторная работа № 7 «Ознакомление с устройством, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор».	1
		Зачёт 2
		Всего: 56

УД4 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 36 часов

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	1
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	
	<i>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</i>	12
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<i>Содержание учебного материала</i>	5
	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.	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2
	<i>Тематика лабораторных работ</i>	2
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i> 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 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	
	6. Схема микробиологического контроля	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	
	Раздел 2 Основы физиологии питания	12
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2
Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	
	Тематика практических занятий	1
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1
	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	Содержание учебного материала	2
Пищеварение и усвояемость пищи	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	
	Тематика практических занятий	2
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.	1
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4
Обмен веществ и энергии	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	
	Тематика практических занятий	4
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2
Тема 2.4	Содержание учебного материала	4
Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	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	2
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	12
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2
Личная и про-	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требова-	

изводственная гигиена	ния к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: знание и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССР к соблюдению личной и производственной гигиены	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	
	2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	4
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	
	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	
	<i>Тематика практических занятий</i>	2
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>	2
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	
	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	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> 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	
		Всего

УД5 Основы товароведения, продовольственных товаров 36 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторно – практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение	Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Предмет и метод товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Общая классификация пищевых продуктов на группы.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа Классификация пищевых продуктов	1
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов	Вещества, входящие в состав продуктов. Значение их в питании человека. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, усвояемость, безопасность, показатели, их характеризующие.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа Пищевая ценность продуктов.	1
Тема 3. Качества пищевых продуктов	Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Стандартизация, её значение, виды стандартов и их основное содержание.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа Определение качества продуктов.	1
Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	Основы хранения пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы. Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании факторы, влияющие на её размеры, её виды и нормирование.	1
	<i>ЛПЗ:</i> Ознакомление с видами потерь, с методикой расчета потерь. Расчет потерь, контроль условий и сроков хранения.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов	1
Тема 5. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки.	Химический состав и физические свойства плодов и овощей. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении. Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных, плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей. Показатели качества овощей, болезни, повреждения. Условия хранения и транспортирования овощей. Естественная убыль при транспортировании, хранении и реализации. Плоды. Классификация плодов. Характеристика основных видов и сортов семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных плодов и ягод. Показатели качества, болезни, повреждения плодов. Условия хранения, транспортирования. Естественная убыль. Продукты переработки овощей и плодов. Способы переработки. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность, показатели качества по стандарту. Дефекты, условия и сроки хранения. Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, солёных, маринованных). Упаковка и хранение. Использование плодово-овощных продуктов в кулинарии и производстве мучных	1

	Внеаудиторная самостоятельная работа Переработка продуктов	1
Тема 6. Рыба и рыбные продукты	Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества мяса рыбы от породы, районов и времени улова, от последующей обработки. Живая рыба. Перевозка и хранение живой рыбы. Охлаждённая, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность охлаждения и замораживания. Посмертные изменения, происходящие в рыбе. Упаковка, условия и сроки хранения. Солёная рыба. Сущность посола как метод консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент солёной рыбы. Показатели качества и пороки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Вяленая и сушеная рыба. Сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушеной рыбы. Упаковка, условия и сроки хранения. Копчёная рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды и, сорта рыб холодного и горячего копчения. Показатели качества, пороки. Упаковка, условия и сроки хранения. Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы. Показатели качества. Упаковка, условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметической таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требования к качеству. Пороки, причины их возникновения. Рыбные пресервы. Виды, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества упаковка, условия и сроки хранения. Икра. Состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двухстворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли). Пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения. Использование рыбы и рыбных продуктов в кулинарии.	2
	<i>ЛПЗ:</i> Зарисовка строения тела рыб ознакомление с основными семействами рыб, понятием съедобные и несъедобные части рыб, ликвидные и неликвидные отходы. Ознакомление с продуктами переработки рыбы,	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа Классификация рыбных продуктов	1
Тема 7. Мясо, мясные продукты	Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса. Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения. Мясные субпродукты. Виды, категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Колбасные изделия и мясокопчёности. Значение в питании. Понятие о производстве колбас и мясокопчёностей. Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества. Основные виды мясокопчёностей, требования к качеству. Условия и сроки хранения колбасных изделий и мясокопчёностей. Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка, хранение.	2
	<i>ЛПЗ:</i> Ознакомление с классификацией мяса, ассортиментом, свойствами и показателями качества, товароведной характеристикой, с методикой оценки качества, упаковкой и маркировкой, условиями и сроками хранения мясных товаров по нормативно - техническим документам. Решение ситуационных задач.	2

	Внеаудиторная самостоятельная работа Классификация мясных продуктов	1
Тема 8. Молочные продукты	Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование и хранение. Сгущённое и сухое молоко, их пищевая ценность, понятие о технологии производства, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения. Сливки. Сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Состав, пищевая ценность этих продуктов. Сущность и способы приготовления. Классификация, сорта, показатели качества, пороки. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных сыров. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твёрдых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые, сыры топлёные и сыры в порошке. Показатели качества сыров. Пороки, условия и сроки хранения. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа Классификация молочных продуктов	1
Тема 9. Яйца, яичные продукты.	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц, упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж, яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	1
	ЛПЗ: Ознакомление со строением яйца, его пищевой ценностью, видами и категориями яиц, показателями качества и изменениями, происходящими в яйце при хранении, овоскопированием яиц, упаковкой, транспортированием, условиями и сроками хранения по нормативно - техническому документу.	1
Тема 10. Пищевые жиры.	Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топлёное. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения. Растительные масла. Сырьё и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта подсолнечного, хлопкового, соевого, горчичного, кукурузного и других видов масел. Показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения. Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. понятие о производстве топлёных жиров. Животные топлёные жиры, виды, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения. Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырьё для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, пищевая ценность. Требования к качеству, упаковка, условия сроки хранения.	2
Тема 11. Зерномучные продукты	Строение зерна и его химический состав. Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна. Крупы. Ассортимент круп, способы производства. Характеристика пшена, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп. Пищевая ценность круп. Требования к качеству. Мука. Виды помолов муки. Понятие о видах муки. Показатели качества муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества. Другие ви-	2

	<p>ды муки и их назначение. Способы и условия хранения муки, круп, зерна. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества. Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырьё хлебопечения. Процессы производства хлеба. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба. Черствение, его причины, меры замедления. Ассортимент ржаного и ржанопшеничного хлеба, характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика показатели качества по стандарту.</p> <p>Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.</p> <p>Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Упаковка и условия хранения.</p> <p>Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Работа с натуральными образцами, нормативно - технической документацией. Оценка качества зерномучных товаров.</p>	
	<p><i>ЛПЗ:</i></p> <p>Ознакомление с классификацией и ассортиментом зерномучных товаров, товароведной характеристикой важнейших групп зерномучных товаров, условиями и сроками хранения. Зарисовка строения зерна.</p>	1
<p>Тема 12. Вкусовые товары</p>	<p>Классификация вкусовых продуктов. Значение в питании. Чай. Технологическая схема производства чая. Химический состав чая. Фабричные и торговые сорта чая. Показатели качества, условия хранения и транспортирования. Кофе натуральный. Разновидности и сорта кофе. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Кофейные напитки. Цикорий, его характеристика. Рецептúra кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы) соль, уксус. Значение в питании, требования к качеству. Упаковка и хранение пряностей, приправ и поваренной соли.</p> <p>Пищевые кислоты. Характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Алкогольные и безалкогольные напитки. Спирт как сырьё для получения водки и ликероводочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликёроводочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества.</p> <p>Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Производство, ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Транспортирование и хранение вин.</p> <p>Пиво. Основное сырьё, производство, ассортимент, показатели качества, упаковка и хранение. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству минеральных вод (естественных и искусственных), плодово-ягодных соков (осветлённых и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов, хлебного кваса. Упаковка, транспортирование и хранение безалкогольных напитков. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>	1
	<p>Зачет</p>	1
	<p>Всего</p>	36

УДб Безопасность жизнедеятельности 36 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности.		
Введение.	Цели и задачи безопасности жизнедеятельности.	1
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.		
Тема 1. Чрезвычайные ситуации мирного времени.	Содержание учебного материала	4
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1
	Основные мероприятия, проводимые в РФ по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Практическая работа: Виды огнетушителей и правила их применения	1
	Чрезвычайные ситуации природного происхождения. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения. Чрезвычайные ситуации социального происхождения.	1
	Практическая работа: Правила поведения при бытовом пожаре	1
	Самостоятельная работа Рефераты по теме Человек и природные ЧС. Человек и техногенные ЧС.	1
Тема 2. Чрезвычайные ситуации военного времени.	Содержание учебного материала	3
	Характеристика ядерного оружия и действий населения в очаге ядерного поражения.	1
	Основные виды оружия массового поражения и их поражающие факторы. Защита населения в радиоактивном и химическом заражении местности.	1
	Практическая работа: Определение размера противогАЗа. Сдача нормативов по одеванию противогАЗов и защитных костюмов	1
Тема 3. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	1
	Понятие устойчивости работы объектов экономики.	1
	Факторы, определяющие устойчивость работы объектов.	
	Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	
	Самостоятельная работа Создание презентаций по теме «Основные виды оружия массового поражения и их поражающие факторы», «Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики»	1
Тема 4. Основы военной службы.		
	Содержание учебного материала	13
Тема 4.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Общие понятия о здоровье	1
	Репродуктивное здоровье и социально-демографические процессы в России	1
	Здоровый образ жизни, как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества	1
	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка	1
	Влияние окружающей среды на здоровье человека	1
	Вредные привычки и их влияние на здоровье	2
	Инфекции, передаваемые половым путем, меры профилактики	2
	Режим дня, труда и отдыха	1
	Рациональное питание, его значение для здоровья	1
	Влияние двигательной активности на здоровье человека	1
	Правила личной гигиены, и здоровье человека	1
Раздел III. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий Чрезвычайных ситуаций и организации здорового образа жизни.		
Тема 3.1. Первая медицинская помощь в Чрез-	Содержание учебного материала	10
	-Общие правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Первая медицинская помощь при травматических повреждениях.	1
	Практическая работа: Оказание первой медицинской помощи. при кро-	1

вычайных ситуациях.	вотечениях	
	Практическая работа: Оказание первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	1
	Практическая работа: Оказание первой медицинской помощи при отравлениях и шоке.	1
	Практическая работа: Оказание первой медицинской помощи при термических ожогах и обморожении.	1
	Практическая работа: Первая медицинская помощь при электротравме.	1
	Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца (теория)	1
	Практическая работа: Правила оказания первой медицинской помощи. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	2
	Самостоятельная работа Рефераты на тему «Остановка кровотечения» «Способы иммобилизации» «Виды повязок и способы их наложения» «Способы проведения искусственного дыхания и закрытого массажа сердца».	2
	Практическая работа Правила наложения повязок.	1
	Дифференцированный зачет	1
	Самостоятельная работа Реферат «Вредные привычки и их последствия для организма». Разработать памятку «Безопасность на водоемах».	5
	Аудиторная учебная нагрузка	32
	Самостоятельная работа	4
	Всего	36

**УД7 Организация приготовления,
подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов 74 часа**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	2
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	3
	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). Правила составления заявки на сырье	
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработ-	Содержание	3
	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. Прави-	

ке овощей и грибов	ла безопасной организации работ	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 2. Анализ производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по обработке, нарезке овощей и грибов(картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	2
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	5
	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	4
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	4
	Практическое занятие 7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	1
Аудиторная учебная нагрузка		50

	Практическая работа	24
	Всего	74

УД8 Процессы приготовления, подготовки к реализации 140 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>Раздел 1 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов</i>		28
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Введение. Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия технологии продуктов	1
	Технологический цикл обработки сырья.	1
	Механические и гидромеханические способы обработки сырья	1
	Основные и комбинированные способы тепловой обработки сырья.	1
	Организация рабочего места в заготовочном цехе	1
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и ТБ	1
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Ассортимент овощей. Основные виды пряностей, приправ.	1
	Механическая обработка овощей	1
	Простые виды нарезки клубнеплодов и корнеплодов	1
	Обработка капустных и луковых овощей. Виды нарезки	1
	Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.	1
	Механическая обработка и нарезка овощей	1
	Механическая обработка и нарезка овощей	1
	Сложные формы нарезки овощей. Техника карвинга	1
	Обработка консервированных овощей.	1
	Ассортимент грибов и товароведная характеристика.	1
	Обработка свежих, солёных и сушёных грибов	1
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасной эксплуатации	1
	Технология полуфабрикатов из овощной массы	2
	Приготовление полуфабрикатов из овощной массы	2
	Подготовка овощей к фаршированию. Овощные фарши.	1
	Механическая кулинарная обработка фаршированных овощей	3
Замораживание и организация хранения полуфабрикатов из овощей и грибов	1	
Составление схем последовательности действий при обработке овощей	1	
<i>Раздел 2 технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками и мучных кондитерских изделий</i>		32
Тема 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками	Сырье для приготовления мучных изделий. Подготовка основного сырья к производству	1
	Технология приготовления фарша, начинки	1
	Оборудование и инвентарь для приготовления мучных изделий. ТБ	1
	Тесто для пельменей, ассортимент пельменей. Расчёт норм сырья для производства полуфабрикатов	1
	Способы формования пельменей	1
	Изготовление полуфабриката пельмени	1
	Изготовление полуфабриката пельмени	1
	Тесто для вареников, ассортимент вареников. Способы формования вареников	1
	Изготовление полуфабриката вареники	1
	Изготовление полуфабриката вареники	1
	Национальные мучные блюда с различными начинками, технология производства манты, хинкали.	1
	Тесто для домашней лапши, клёцек	1

	Тесто для блинчиков. Ассортимент блинчиков.	1
	Полуфабрикаты фаршированных блинчиков	1
	Составление схем последовательности действий при производстве мучных полуфабрикатов	1
	Требование к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из замороженного теста с начинками.	1
Тема 2.2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Требование к качеству сырья для производства. Подготовка сырья к производству	1
	Вкусовые вещества и ароматические вещества Разрыхлители теста. Требование к качеству	1
	Дрожжевое безопасное тесто. Изделия из дрожжевого безопасного теста	1
	Составление технологических схем при производстве изделий из дрожжевого теста	1
	Дрожжевое опарное тесто. Изделия из дрожжевого опарного теста	1
	Дрожжевое слоеное тесто Изделия из дрожжевого слоёного теста Формование мучных изделий	1
	Расчёт норм сырья для производства мучных изделий	1
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	1
	Технология приготовления мучных кулинарных х изделий	1
	Блинное тесто. Тесто для оладий	1
	Технология приготовления сдобного пресного теста.	1
	Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.	1
	Требование к качеству полуфабрикатов мучных кондитерских изделий	1
	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	1
	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	1
Составление технологических схем при производстве изделий	1	
Раздел 3 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы		33
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы	Классификация и кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы	1
	Характеристика методов кулинарной обработки сырья Использование пряностей, специй, маринадов	1
	Классификация и ассортимент рыбы и морепродуктов	1
	Характеристика рыбного сырья Определение качества сырья	1
	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
	Особенности обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	1
	Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка рыбы осетровых пород.	1
	Организация работы рыбного цеха	1
	Механическая обработка рыбы	1
	Механическая обработка рыбы	1
Составление схем последовательности обработки рыбы.	1	
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Разделка рыбы на порционные куски Разделка рыбы на филе	1
	Приготовление полуфабрикатов для отварных блюд из рыбы	1
	Приготовление полуфабрикатов для припущенных блюд из рыбы	1
	Приготовление полуфабрикатов для жареных блюд из рыбы. Виды панировок.	1
	Приготовление полуфабрикатов для запечённых блюд из рыбы.	1
	Составление схем приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	Рыбная котлетная масса Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	1
	Приготовление кнельной массы Расчёт норм сырья для производства полуфабрикатов	1
	Полуфабрикаты из рыбной массы	1

	Полуфабрикаты из рыбной массы	1
	Полуфабрикаты из рыбной массы	1
	Подготовка рыбы для фарширования	1
	Составление схем приготовления полуфабрикатов из рыбной массы	1
	Механическая обработка морепродуктов Полуфабрикаты из морепродуктов	1
	Полуфабрикаты из рыбы для диетических блюд	1
	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	1
	Бракераж полуфабрикатов из рыбы	1
	Технологические карты полуфабрикатов из рыбы	1
	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов Упаковка, правила и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	1
Раздел 4 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы		47
Тема 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	Классификация и кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса	1
	Характеристика методов кулинарной обработки сырья Использование пряностей, специй, маринадов	1
	Классификация и ассортимент видов мяса	1
	Основные характеристики мяса Организация работы мясного цеха	1
	Особенности работы мясорыбного цеха	1
	Механическая кулинарная обработка мяса Требования к качеству и сроки хранения мяса	1
	Кулинарная разделка говяжьей туши	1
	Сортировка и кулинарное использование частей мяса	1
	Крупнокусковые полуфабрикаты Порционные полуфабрикаты Мелкокусковые полуфабрикаты	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Кулинарная разделка бараньей туши Полуфабрикаты из баранины	1
	Кулинарная разделка свиной туши	1
	Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты из свинины	1
	Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Составление схем последовательности обработки и нарезки мяса	1
	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё	1
	Приготовление котлетной массы Полуфабрикаты из котлетной массы	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	1
	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	1
	Расчёт норм сырья для полуфабрикатов из котлетной массы Составление схем последовательности приготовления полуфабрикатов	1
	Обработка костей.	1
	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	1
Обработка мяса диких животных	1	
Обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов	1	
Требования к качеству полуфабрикатов из мяса Определение качества полуфабрикатов из мяса	1	
Упаковка, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	1	
Тема 2.2. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	Сельскохозяйственная птица. Характеристика сырья.	1
	Органолептическая оценка качества домашней птицы Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	1
	Механическая кулинарная обработка дичи Заправка птицы в кармашек, в одну и две нити	1
	Механическая обработка птицы	1

	Механическая обработка птицы	1
	Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из птицы Полуфабрикаты из филе птицы и дичи	1
	Приготовление полуфабрикатов из птицы	1
	Приготовление полуфабрикатов из птицы	1
	Котлетная масса из птицы. Полуфабрикаты из котлетной массы Кнельная масса из птицы.	1
	Расчёт норм закладки сырья для полуфабрикатов из котлетной массы	1
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	1
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	1
	Полуфабрикаты из домашней птицы фаршированные	1
	Обработка субпродуктов птицы	1
	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы	1
	Упаковка, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы Бракераж полуфабрикатов из птицы	1
	Составление технологических схем при производстве полуфабрикатов	1
	Аудиторная учебная нагрузка	80
	Практическая работа	60
	Всего	140

УП. Учебная практика 36 часов

Виды работ

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.
- Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой
- Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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, кролика органолептическим способом
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость

II. II. Производственная практика 72 часа

Виды работ:

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.
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.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
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

Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Школой созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме администрации и учителей школы, в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, «КГБПОУ Минусинского сельскохозяйственного колледжа»

Текущий контроль проводится педагогам в процессе обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны школой совместно с колледжем и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания и умения.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников Предпрофильного обучения завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе предпрофильного обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Материально-техническое обеспечение реализации программы

МКОУ Большеинская СОШ № 6, реализующая программу располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

1. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в школе в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

2. Информационное обеспечение обучения

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональному модулю.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой к программе 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учено методической литературы
ОП.01. Основы трудового законодательства	Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для нач. и сред. проф. образования /Е. А. Певцова. – М.: Издательский центр «Академия», – 2011. – 400 с.
	Румынина В.В. Правовое обеспечение в профессиональной деятельности: учебник для студ. сред. проф. образования /В. В. Румынина. - 7-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 192 с.
	Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: учебник для студ. сред, проф. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 224 с.
	Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / В. И. Шкатулла, В. В. Шкатулла Ю М., В. Сытинская; под ред. Шкатуллы В.И. - 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр, «Академия», 2010. - 320 с.
	Шкатулла В.И. Основы права.: Учеб. для учащихся нач. проф. учеб. заведений / В. И. Шкатула, В. В. Надвикова, М. В. Сытинская. – 3-е изд., испр, и доп.: М. Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.
	Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся НПО / А.И. Яковлев. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 336 с.
ОП.02. Введение в профессию и основы социально- психологической адаптации	Шеламова Г. М. Основы культуры профессионального общения: учебник для студ. учреждений нач. проф. образования / Г. М. Шеламова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.
	Шеламова Г.М. Этикет делового общения. Учебное пособие. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2007. – с. 192.

	Этикет повседневного и делового общения: Главные правила общения и поведения в современном обществе / Авт.-сост. И. Н. Кузнецов. – М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2005. – 464 с.
ОП.03. Экономика отрасли и предприятия	Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник /М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. — 232 с. [Электронный вариант]
	Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учеб. пособие /О. П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. —4-е изд., испр. – Мн.: Новое издание, 2004. — 347 с. – (Экономическое образование). [Печатный вариант/ Электронный вариант]
	Чечевицына Л.Н. Экономика организации: учеб. пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 382 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный вариант]
	Чечевицына Л.Н. Экономика организации: практикум: учеб. пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 354 с. – (Среднее профессиональное образование). [Электронный вариант]
ОП.04. Охрана труда	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 240 с.
	Сокол Т.С. Охрана труда: учеб. пособие/ Т.С. Сокол; под общей ред. Н.В. Овчинниковой. Издание 2-е исправ. И доп. – Мн.: Дизайн ПРО, 2006. – 304 с.: ил.