Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

Приложение
к ОП ПССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

г. Ульяновск,
2023г.

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы философии»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	56
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	46
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация[1] в форме дифференцированного зачета	2

[1]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		**24**	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность.	2	
	2. Предмет и определение философии.	2	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	2	
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	2	
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2	
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	2	
Тема 1.4 Современная философия	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	2	
	2.Философия бессознательного.	2	
	3. Особенности русской философии. Русская идея.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		**4**	

Раздел 2. Структура и основные направления философии		**30**	
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	2	
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2	
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2	
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины	2	
	3. Соотношение философской, религиозной и научной истин.	2	
	4.Методология научного познания.	2	
Тема 2.3 Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.	2	
	2.Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	2	
	3.Влияние природы на общество.	2	
	4. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	2	
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	2	
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни.	2	
	3.Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных		**4**	

пособий, указанным преподавателем).		
Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:	**56**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: Переносной мультимедиапроектор. Компьютер. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса.

Пакеты прикладных программ (текстовые, табличные, графические и др.). Атласы по истории. Видеофильмы по отдельным темам

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

Кохановский В.П. Основы философии: учебник. – М.:КНОРУС, 2015 - (Для СПО)

Волкогонова О. Д., Сидорова Н.М. Основы философии: Учебник для студентов СПО. - М.: ИД «ФОРУМ» –ИНФРА, 2014

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гуревич П.С. Основы философии (для СПО) – М.: Кнорус, 2019

2. Кохановский В.П., под ред., Матяш Т.П. Основы философии. (СПО) – М.: Кнорус,2019

3. Сычев А.А. Основы философии (для СПО). Учебное пособие– М.: Кнорус, 2109

4. Куликов Л.М. Основы философии. (СПО) – М.:Кнорус,2019

5. Грибакин А.В. Основы философии. (СПО) Учебник – М.: Кнорус, 2019

6. Горелов А.А., Горелова Т.А. Основы философии (СПО). Учебное пособие– М.: Кнорус,2019

7. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750

8. Основы философии : Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5. http://znanium.com/go.php?id=444308

9. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 151 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3AFFB197-B187-46A5-9D4F-E7E8061A6CDB#page/1

10. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 374 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/50CBD562-3B7E-4673-AB77-B0E2200DCB03#page/1

11. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для СПО / А. Г. Спиркин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 392 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/481AFB51-3B57-4AA4-8B81-3458B2A8FD99#page/1

12. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 478 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/89AD78FC-5E94-4E36-9684-4ABE1DD93B28#page/1

13. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для СПО / О. Н. Стрельник. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 312 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/72D0F529-6B59-4E43-A1FD-8835C632FE75#page/1

14. Тюгашев, Е. А. Основы философии : учебник для СПО / Е. А. Тюгашев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/249AAAAC-3035-4AE9-B6A0-D9651A77977F#page/1

3.2.3. Дополнительные источники

1. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2010. – 496 с.

2. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.

4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.

5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.

6. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991.- 480 с.

7. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.

8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.		

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 **ОК.3** **ОК.5** **ОК.6** **ОК.9**	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**56**
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**16**	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела 3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		**4**	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**38**	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-		

	политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9**
	5. Информационное общество. Глобализация и ее последствия		
	6. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела. 3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	**4**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
Всего:	**56**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной предоставлены следующие специальные помещения:

«Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин»

Оснащенный оборудованием: Переносной мультимедиа-проектор. Компьютер. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса.

Пакеты прикладных программ (текстовые, табличные, графические и др.). Атласы по истории. Видеофильмы по отдельным темам.

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. Сахаров А.Н. История России с древнейших времен до XVII века: учебник для общеобразовательных учреждений: проф. уровень – М.: Просвещение, 2014
2. Буганов В.И. История России конец 17-19 века. 10 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений: проф. уровень /В.И. Буганов, П.Н.Зырянов, А.Н.Сахаров. – М.: Просвещение, 2014. – (Академический школьный учебник)
3. Загладин Н.В. История. Всеобщая история. Конец 19- начало 21 века: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. – М.: ООО «Русское слово- учебник», 2016
4. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с.
5. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8
6. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 384 с

3.2.2. Интернет-ресурсы

http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html
http://www.fershal.narod.ru/
http://www.geocities.com
http://www.hronos.km.ru
http://www.machaon.ru/hist/
http://battleship.spb.ru/
http://rjw.narod.ru/
http://closelook.narod.ru/
http://pages.marsu.ru/sv1/civ/
http://dynastie.narod.ru/
http://www.history.standart.edu.ru
http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html
http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia toc.htm
http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html
wikipedia.ORG/WIKI, Wikipedia.ORG/БлокНАТО
wikipedia org/wiki
http: history/standart/edu/ru
http://www.inwar.info/hist.html

http://www.nato.bz/ru/balkan.html

Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств

http://www.rau.su/N1-2 _97/009.htm

3.2.3. Дополнительные источники

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - (Среднее профессиональное образование)
2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник (для всех специальностей СПО). – М.: ИЦ «Академия», 2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ориентироваться в современной экономической, политической и		

культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.		

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общемугуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**212**
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**164**
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	164
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	**30**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**28**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий** Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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 .	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом thereis/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	**10**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		**10**	
Раздел 2. Развивающий курс		**98**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, FutureSimple/Indefinite.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite, - использование глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образованиеиупотреблениеглаголовв Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненныепредложенияссоюзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - 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	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	**8**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложенияссоюзами neither…nor, either…or; - дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive; -сложноподчиненныепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненныепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (ConditionalI, II, III)	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в PastContinuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.13 Искусство и	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме.	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

развлечения	Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий**	**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		**10**	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**66**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Тематика практических занятий**		
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**6**	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	**6**	
	3. Составление меню, названия блюд	**8**	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	**6**	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	**6**	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	**6**	
	7. Система закупок продуктов и их хранения	**6**	
	8. Организация работы официанта и бармена	**6**	
	9. Кухня народов мира	**6**	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		**10**	

Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**	
Всего:	**212**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: Переносной мультимедиа-проектор. Компьютер. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса.
Пакеты прикладных программ (текстовые,
табличные, графические и др.). Тематические стенды. Мультимедийные презентации по отдельным темам. Мультимедийный учебник «English Platinum». Учебно-методический комплект «Business English for Schools» с аудиокурсом. Учебно-методический комплект «1nCompany» с CD-диском

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. Карикова Т.Ю. Английский язык для технологов общественного питания. (B1-B2): учебное пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2020
2. Басова Н.В., Коноплева Т.Г Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges. (СПО). – М.: Кнорус, 2016

3.2.2. Дополнительные источники

На усмотрение образовательной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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	демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	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 (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	212
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	158
Самостоятельная работа	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	4
Раздел 1.	**Легкая атлетика**	**46**	
Тема 1.1. Спринтерскийбег	**Содержаниеучебногоматериала**		
	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитиебыстроты.	2	**ОК 8**
	Тематика практических занятий	32	
	Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты, силы. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты.	2	
	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.	2	
	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
Тема 1.2 Челночный бег.	Техника челночного бега. Челночный бег 3х10м, 5х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
	Челночный бег 5х10 м. Челночный бег 10х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости	2	
	Закрепление техники метания гранаты. Бросок набивного мяча из различных и.п. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	

Тема 1.4 Прыжки в длину.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	**ОК 8**
	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовыхкачеств.	2	
	Развитие силовой выносливости. Многоскоки. Техника прыжка в длину с разбега. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4х100м, 4х400м. Развитие быстроты, скоростной выносливости.	2	
	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.	2	
Тема 1.6 Бег на длинные дистанции	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	
	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2	

Самостоятельная работа: 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития быстроты. 6. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3подхода). 7. Упражнения на формирование правильной осанки. 8. Упражнения на расслабление мышц. 9. Пресс за 30 сек. 10.Упражнения для развития прыгучести. 11.Упражнения на дыхание. 12. Упражнения на гибкость. 13. Приседание 2-е серии по 30сек. 14. Дыхательны еупражнения. 15. Упражнения для укрепления мышц спины. 17. Написание рефератов по разделам программы. 18. Комплекс ОРУ. 19. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений с предметами (с мячами). 20. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений с предметами, проведение отдельной части занятия с группой студентов.		**12**	**ОК 8**
Раздел 2.	**Волейбол**	**58**	
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.	**Содержание учебного материала**		
	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинациии освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	**2**	**ОК 8**
Тема 2.2	**Тематика практических занятий**	**44**	**ОК 8**
	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в	2	

Передача мяча	прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.		**ОК 8**
	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Развитие прыгучести. Учебная игра	2	
	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.3 Подача мяча.	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебна яигра. Развитие силы.	2	
	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Подача мяча в разные игровые зоны. Закрепление верхней и нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Подача мяча в прыжке. Подача по точкам. Учебная игра. Развитие силы.	2	

Тема 2.4 Нападающий удар	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	**ОК 8**
	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Одиночный и двойной блок, страховка. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу из зон 4, 3,2 с изменением траектории передач. Индивидуальные и групповые Тактические действия. Учебная игра.	2	
	Прием и передача мяча с подачи. Групповые и командные действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
	Атакующие удары по ходу из зон 4, 3, 2 с изменением траектории передач. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Одиночный и двойной блок. Учебная игра.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	

Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по волейболу. 2. Составление комплекса физических упражнений для рук, ног, туловища, головы, выполняемые на месте, в движении. 3. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 4-5. Изучение правил игры в волейбол. 6-7. Упражнения для мышц рук. 8-9.Упражнения для мышц ног. 10-11. Отжимания из упора лёжа. 12. Упражнения на формирование правильной осанки. 13. Упражнения на расслабление мышц. 14. Комплекс ОРУ. 15-16. Упражнения для мышц брюшного пресса. 17-18. Упражнения для укрепления мышц спины. 19. Упражнения для развития прыгучести. 20-21. Прыжки через скакалку. 22-24. Закрепление навыков игры в волейбол. 25-26. Закрепление навыков судейства в волейболе.		**12**	**ОК 8**
Раздел 3.	**Баскетбол**	**60**	**ОК 8**
Тема 3.1 Стойки и перемещения	**Содержание учебного материала**	2	
	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитиекоординационныхспособностей. Воспитаниеинтереса к занятиямбаскетболом.		
Тема 3.2 Передача и ловля мяча	**Тематика практических занятий**	46	
	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передач мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	
Тема 3.3 Ведение мяча	ОРУ. Ведение мяча с изменением и без изменения направления движения. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	

	ОРУ. Ведение мяча с изменением и без изменения направления движения, с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.	2	
	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Тема 3.4 Броски	Бросок мяча сверху двумя руками. Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	**ОК 8**
	Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Различные броски в кольцо после ведения. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы	2	
	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёхочковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	**ОК 8**
	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	

	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	Групповые действия (2х3). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	
	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Зонная система защиты. Учебная игра.	2	
	Самостоятельная работа: 1.Составление комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу. 2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 3. Написание рефератов по разделам программы. 4- 5. Изучение правил игры в баскетбол. 6.Упражнения на расслабление мышц. 7-8.Упражнения для мышц брюшного пресса. 9. Комплекс утренней гигиенической гимнастики. 10-11.Комплекс упражнений для развития прыгучести. 12. Комплекс для развития гибкости. 13- 14. Отжимание 30 раз. 15-16. Упражнения для развития мышц плечевого пояса. 17-18.Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 19- 20. Упражнения для развития мышц спины. 21-23. Закрепление навыков игры в баскетбол. 24-26. Закрепление навыков судейства в баскетболе.	**12**	**ОК 8**
Раздел 4.	**Профессионально-прикладная физическая подготовка**		
Тема 4.1 Реакцияна сигнал	**Содержание учебного материала**	**36**	**ОК 8**
	Тематика практических занятий	**24**	

	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	
Тема 4.2 **Развитие вестибулярной устойчивости**	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
Тема 4.3 **Развитие силы**	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1мин – зачет.	2	
	Инструктаж по ТБ. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.	2	
	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	**ОК 8**
	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.	2	
	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 30 секунд – зачет.	2	
	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 1 минуту – зачет.	2	
	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 2 минуты – зачет.	2	
	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	

Самостоятельная работа 4. Составление комплекса физических упражнений с предметами. 5. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 6. Написание рефератов по разделам программы. 7. Упражнения на формирование правильной осанки. 8. Упражнения на расслабление мышц. 9. Комплекс ОРУ. 10.Упражнения для мышц брюшного пресса. 11.Упражнения для укрепления грудных мышц. 12.Сгибание и разгибание рук в упоре лежа. 13.Пресс за 30 сек. 14.Упражнения для укрепления мышц спины. 15.Прессз а 1 мин.	**12**	**ОК 8**
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета		
Всего:	**212**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Стенка гимнастическая. Брусья гимнастические. Маты гимнастические
Мяч набивной (1 кг, 2 кг, 3 кг). Скакалка гимнастическая. Обруч гимнастический. Велотренажер. Беговая дорожка. Стол для настольного тенниса. Ракетки теннисные. Лыжи с ботинками. Костюмы легкоатлетические. Костюмы баскетбольные. Костюмы ветрозащитные. Гантели. Диск «Здоровье». Шашки. Шахматы
Стрелковый тир (электронный)
Лазерный стрелковый комплекс «Рубин» (Патриот)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: Учеб. пособие. – М.: Альфа – М, 2015

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / Виленский М.Я., Горшков А.Г. — Москва: КноРус, 2020. — (СПО)
2. Кузнецов В.С. Физическая культура: учебник / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. — Москва: КноРус, 2020. - (СПО)
3. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. http://znanium.com/go.php?id=511522
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
6. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru
7. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы http://www.mossport.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.

2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.

3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества

перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)		средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Психология общения»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	**78**
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**68**
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (если предусмотрено)	34
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 4.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК**

Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		**5, ОК 9**
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9**
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	Тематика практических занятий	**2**	

	Коммуникативные тренинги		
Самостоятельная работа обучающихся Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		**4**	
Дифференцированный зачет:		**2**	
Всего:		**78**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Психологии»

Переносной мультимедиа - проектор. Компьютер. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса. Пакеты прикладных программ (текстовые, табличные, графические и др.). Мультимедийные презентации по отдельным темам. Учебно-методический комплект по дисциплине с CD-диском

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. Аминов И.И. Психология общения: учебник / Аминов И.И. — Москва: КноРус, 2020

2. Рогов Е.И. Психология общения Приложение. Тесты: учебник / Рогов Е.И. — Москва: КноРус, 2021

3. Сахарчук Е.С. Психология делового общения: учебник / Сахарчук Е.С. — Москва: КноРус, 2020

3.2.3. Дополнительные источники

1. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: учебное пособие. – Изд. 22-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 671 с.

2. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: практикум. – Изд. 10-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 686 с.

3. Столяренко, Л.Д., Самыгин С.И. Психология личности: учебное пособие – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 575 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме

этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.		дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Область применения программы

Адаптационная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Данная программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09** **ОК 11**	применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои	необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии; методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности

	возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**54**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**40**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	**14**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины Психология личности и профессиональное самоопределение

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**		
Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.			
	Содержание учебного материала: 1. Основные понятия психологии труда и психологии профессиональной деятельности: профессиональный ориентация, профессиональный отбор кадров, профессиограмма. 2. Профессиональное самоопределение: факторы и условия формирования.	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
Тема 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.	**Содержание учебного материала:** 1. Целеполагание как основа правильного выбора профессии: цели, задачи и средства профессиональной ориентации. 2. Профессиональная пригодность и непригодность. Желания и возможности человека при выборе будущей профессии. 3. Профессиограмма: определение, виды профессиограмм различных профессий.	**4**	*ОК 2-6, 8*
	Практические занятия: Составление профессиограммы (по специальности)	**4**	
Тема 3. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры.	**Содержание учебного материала** 1. Диагностика профессиональной ориентации: a) карта интересов, b) матрица выбора профессии, c) опросник Е.А. Климова.	**2**	*ОК 2-6, 8*
	Практические занятия: Самодиагностика профессиональной ориентации по опроснику Е.А. Климова	**4**	
Тема 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре.	**Содержание учебного материала** 1. Теории личности: бихевиоризм, психоаналитическая теория, гуманистическая концепция. Личность с точки зрения разных концепций. 2. Структуры личности и их характеристики: способности, темперамент, характер, воля, эмоции, мотивация, направленность, ценностные ориентации. 3. Мотивы выбора профессии и личностные особенности.	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*

	Практические занятия: Анализ основных положений теорий личности (бихевиоризм, психоанализ, гуманистическая	**4**	

	концепция)		
Тема 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.	**Содержание учебного материала** 1. Психические процессы: познавательные, эмоциональные, волевые. 2. Воля как регулятор человеческой деятельности: понятие и характеристики. Структура волевой регуляции деятельности человека.	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
	Практические занятия: Самостоятельное составление опорного конспекта и таблицы «Психические процессы»	**2**	
Тема6. Характер, темперамент и направленность личности.	**Содержание учебного материала** 1. Характер: понятие, особенности, свойства. Характер и система отношений личности. 2. Отличие характера от темперамента. Исторические типы темперамента. 3. Направленность личности и мотивация. Основные составляющие направленности. 4. Диагностика черт характера и темперамента	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
Тема 7. Познание задатков и способностей.	**Содержание учебного материала:** 1. Основные признаки задатков и способностей. 2. Механизмы формирования способностей. 3. Виды задатков и способностей. 4. Условия развития способностей.	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
Тема 8. Самопознание. Самовоспитание личности.	**Практические занятия:** 1. Самопознание и Я-концепция (Образ Я): структура и свойства. 2. Многообразие способов самопознания: самонаблюдение и рефлексия. 3. Самовоспитание и личности как формирование волевых качеств.	**4**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
Тема 9. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	**Практические занятия:** 1. Этапы профессионального самоопределения и возрастная динамика выбора профессии. 2. Мотивы и факторы выбора профессии среди молодежи. 3. Консультации по профориентации для молодежи.	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
Тема 10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации	**Содержание учебного материала:** 1. Современный рынок труда и основные классификации профессий: a) классификация Е.А. Климова, b) классификация Дж. Голланда, c) классификации по условиям, целям и средствам труда.	**2**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*

профессий.	2. Основные отличия профессии, специальности и специализации. Многообразие профессий на современном рынке труда.		
	Самостоятельная работа Составление опорных таблиц-схем. Решение практических задач. Составление опорных схем по материалам лекций. Подготовка памяток по теме. Самостоятельная диагностика характера и темперамента с помощью опросника Г. АйзенкаEPI Работа с дополнительной и основной литературой. Подготовка к итоговому зачетному занятию.	**14**	*ОК 2-6, 8, 9, 11*
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
	Всего:	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предоставляет наличия учебного кабинета «Психологии»

Переносной мультимедиа - проектор. Компьютер. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса.

Пакеты прикладных программ (текстовые, табличные, графические и др.). Мультимедийные презентации по отдельным темам. Учебно-методический комплект по дисциплине с CD-диском

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Аминов И.И. Психология общения: учебник / Аминов И.И. — Москва: КноРус, 2020
2. Рогов Е.И. Психология общения Прило-жение. Тесты: учебник / Рогов Е.И. — Москва: КноРус, 2021
3. Сахарчук Е.С. Психология делового общения: учебник / Сахарчук Е.С. — Москва: КноРус, 2020

Дополнительная литература:

1. Гулевич Л.А. Предпрофильная подготовка как взаимосвязанность и взаимозависимость процессов образования и профориентации \\ Профильная школа. – 2007, № 5, с. 3-7.
2. Корягин А.М., Бариева Н.Ю. Самопрезентация при трудоустройстве. – М.: 2008.
3. Корягин А.М., Бариева Н.Ю. Тренинг уверенного поведения
4. Селевко Г.К., Соловьева О.Ю. Найди свой путь: учебное пособие для предпрофильного обучения. – Ярославль ИРО, 2006
5. Соловцова Е. Профессиональная ориентация, деятельность и личностная одаренность// Народное образование, 2006, №8, стр. 189-193
6. Федорова М. Ю. Образовательное право: Уч. пособие для вузов. – М.: 2003.
7. Шкатулла В. И. Образовательное право: Учеб.для вузов. – М.: 2001.

Средства обучения:

1. Конвенция ООН о правах ребенка. – М., 2001.
2. Всеобщая декларация прав человека. – М., 1998.
3. Конвенция о борьбе с дискриминацией в области образования. – М., 1996.

4. Конституция РФ. - М.: 2003.
5. Трудовой кодекс РФ. - М.: 2006.
6. Семейный кодекс РФ. – М.: 2002.
7. Кодекс РФ об административных правонарушениях. – М.: 2004 г.
8. Уголовный кодекс РФ. – М.: 2002 г.
9. ФЗ РФ "Об образовании", - М.: 2013 г.
10. Конвенция ООН о правах инвалидов от 13 декабря 2006 года
11. ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»№ 181-ФЗ от 24.11.1995 г., М., 1995.
12. Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации"

Интернет источники

1. www.edu.ru Российское образование. Федеральный портал
2. www.pravoteka.ru Портал правовой помощи
3. www.ucpr.arbicon.ru Свободный каталог периодики библиотек России
4. http://allstatepravo.ru/index.php Образовательный портал студента-юриста
5. http://www.lexed.ru/ Федеральный цент образовательного законодательства
6. http://adhdportal.com/ Библиотека правовых изданий
7. Ресурсы информационно-правовой системы Гарант
8. Ресурсы информационно-правовой системы Консультант Плюс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
знать: необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная**

методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности **уметь:** применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде		**аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01-07** **ОК 09** **ОК 10**	− использовать лабораторное оборудование; − определять основные группы микроорганизмов; − проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; − обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; − обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; − производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	− основные понятия и термины микробиологии; − классификацию микроорганизмов; − морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; − генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; − роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; − характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; − особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − 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;

	− осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; − проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; − рассчитывать энергетическую ценность блюд; − составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	− правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; − схему микробиологического контроля; − 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**100**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**78**
в том числе:	
теоретическое обучение	39
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	39
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	**4**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**

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**	ОК 1-7, 9,10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1 Морфология и физиология микробов		**26**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-7, 9,10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных работ	**4**	ОК 1-7, 9,10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	**2**	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	**2**	
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Тематика лабораторных работ	**4**	ОК 1-7, 9,10
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	**2**	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	**2**	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9,10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
Тема 1.4	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-

Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	Тематика практических занятий	**6**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	**4**	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	**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)	**1**	
Раздел 2 Основы физиологии питания		**31**	
Тема 2.1 **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	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		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических занятий	**4**	ОК 1-7, 9,10
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	**4**	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9,10

Пищеварение и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1,
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	**4**	ОК 1-7, 9,10
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	**2**	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	**2**	
Тема 2.3 **Обмен веществ и энергии**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	**4**	ОК 1-7, 9,10
	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 **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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		ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	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		ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	Тематика практических занятий	**4**	ОК 1-7, 9,10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	**4**	
	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	**1**	

	ситуационных производственных (профессиональных) задач)		
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания		**24**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	**2**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	**2**	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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		ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	**2**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5

	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	**2**	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	**3**	ОК 1-7, 9,10
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	**3**	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	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		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
Всего:		**100**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: Переносной мультимедиа-проектор. Компьютер. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса. Комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация, видеофильмы, плакаты

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания:

Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. (СПО) – М.: Кнорус, 2019

Васюкова А.Т. Физиология питания. (СПО) – М.: Кнорус, 2019

Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. Физи-ология питания (СПО) – М.: Кнорус, 2019

3.2.2. Электронные издания:

1. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. (СПО) – М.:Кнорус, 2019
Васюкова А.Т.Физиология питания. (СПО) – М.: Кнорус, 2019
3. Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К.Физиология питания (СПО) – М.: Кнорус, 2019
4. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
5. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
6. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
7. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
9. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
10. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. 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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования;

микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; 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	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	− определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	− ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общие требования к качеству сырья и продуктов; − условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методы контроля качества продуктов при хранении; − способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − виды снабжения; − виды складских помещений и требования к ним; − периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; − программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; − современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методы контроля возможных хищений запасов на производстве; − правила оценки состояния запасов на производстве; − процедуры и правила инвентаризации

		запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	120
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**96**
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	**6**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**

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**	**2**	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1	**Основные группы продовольственных товаров**	**51**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
	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 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 1-7, 9, 10,ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика лабораторных работ	**4**	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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	**1**	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	**2**	
	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 1.5.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10,

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	**2**	
	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 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	**2**	
	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	**1**	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ	**4**	
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика лабораторных работ	**2**	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	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	**1**	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		**51**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация таро оборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска		

	продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	**2**	ОК 1-7, 9, 10
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	**2**	
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	**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); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений	**-**	
Тема 2.2 **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	**1**	
Тема 2.3 **Организация**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных		

хранения различных видов продовольственных товаров	товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	Тематика практических занятий	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	**2**	
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	**2**	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	**1**	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	**4**	
	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 по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	**2**	
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	**4**	
	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 по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	**1**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
Всего:		**120**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: Компьютер, переносной мультимедиа-проектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации инструкционные карты, нормативно-технологическая документация, видеофильмы, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература, мультимедийные презентации по отдельным темам

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья – М.: ИЦ «Академия», 2018

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2015

3.2.2. Электронные издания:

1. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. http://www.gosfinansy.ru – справочная система

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит
6. Журнал – Ресторатор
7. Журнал – Шеф

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их	− 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; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной,

	минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; − правила охраны труда в организациях питания

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	**70**
Объем образовательной программы	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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**	**ОК1-7,9,10**
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
	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); подготовкасообщений		
Раздел 1 Механическое оборудование		**24**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	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); подготовкасообщений	**-**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных	**2**	

	кухонных машин		
	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); подготовкасообщений	-	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 3.1-3.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	**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); подготовкасообщений		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 6.4**
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**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); подготовкасообщений	-	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба,	**1**	

	гастрономических товаров		
	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); подготовкасообщений	-	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.7** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	**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); подготовкасообщений	-	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.4**
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**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); подготовкасообщений		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных	**2**	

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений		
Раздел 2. Тепловое оборудование		**21**	**ОК1-7,9,10**
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**	**1**	**ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	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); подготовкасообщений		
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	**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); подготовкасообщений	**-**	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	**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); подготовкасообщений	**-**	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5**
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	**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); подготовкасообщений	**-**	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.5** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.4**
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	**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); подготовкасообщений	**-**	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	**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); подготовкасообщений	**-**	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10** **ПК 2.1-2.8** **ПК 4.1-4.5** **ПК 6.4**
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	**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); подготовкасообщений		
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4**
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	**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); подготовкасообщений	**2**	
Раздел 3 Холодильное оборудование		**9**	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию 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); подготовкасообщений		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	**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); подготовкасообщений		
Тема 3.3 Шкафы интенсивного	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5**
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство,		

охлаждения (шоковой заморозки)	принципы действия, правила безопасной эксплуатации		**ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	**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); подготовкасообщений		
Тема 3.4. Льдогенераторы	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4**
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	**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); подготовкасообщений	**2**	
Раздел 4.	**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**	**13**	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического 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); подготовкасообщений	**-**	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4**
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		

реализации готовой продукции в организациях питания	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	**2**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	**4**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	**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); подготовкасообщений		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**70**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предоставлены следующие специальные помещения:
Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»
Компьютер, переносной мультимедиа-проектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация, видеофильмы, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература, мультимедийные презентации по отдельным темам

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1.2.1. Печатные издания:

2. Лутошкина Г, Анохина Ж. Техническое оснащение организаций питания – М.: ИЦ «Академия», 2018
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Мастерство, 2014.
4. Журналы:
5. «Шеф – Арт» за 2019 год
6. «Гастроном» за 2020 год
7. «Ресторанные ведомости» за 2020 год

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный	Правильность, полнота выполнения заданий, точность	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений,

подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; − основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	150
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	120
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	120
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**

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
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**	**21**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Тематика практических занятий**	**2**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкасообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	**1**	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Тематика практических занятий**	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкасообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..	**1**	
Тема 1.3. Информационные	**Тематика практических занятий**	**10**	**ОК 1-7, 9,10**
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных		

системы	информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	**2**	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**79**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Тематика практических занятий**	**12**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	**1**	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**16**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: MicrosoftPaint; Corel DRAW, AdobePhotoshop)		
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	**1**	
Тема	**Тематика практических занятий**		**ОК 1-7, 9,10**

2.3Компьютерные презентации	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	**14**	**ПК 6.1-6.3**
	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	**1**	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Тематика практических занятий**	**14**	**ОК 1-7, 9,10**
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	**2**	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Тематика практических занятий**	**18**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и	**2**	

	содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**32**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Тематика практических занятий**	**16**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	**1**	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Тематика практических занятий**	**14**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	**1**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
Всего:		**150**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предоставлены следующие специальные помещения:
«Лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»

ПК – 32 шт. МФУ, переносной мультимедиа - проектор. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 8. Пакет Microsoft Office лицензионный, база данных Access, база данных Oracal Database 11g Express Edition бесплатно. Среды разработки: Lazarus, Pascal ABC, Free Pascal бесплатно, 1С: Предприятие 8.3 лицензионная на 10 компьютеров, SQL Server 2016 Express бесплатно, Консультант Плюс лицензионное, Corel DRAW Graphics SET X8 Education – 111 долларов 1 рабочее место. Браузеры. Тематические стенды. Комплекты наглядных пособий и учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие для студ. учрежд. СПО. – М.: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА –М, 2015
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Учебное пособие для студ. учрежд. СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015

3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.
2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	− участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; − рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; − анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; − рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; − проводить инвентаризацию на предприятиях питания; − пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о	− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия,

	материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование	организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на

	кредитом, уплачиваемые организацией банку; − планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; − выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; − управлять конфликтами и стрессами в организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; − анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; − составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса − анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; − прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; − анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; − грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в	предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой,

	соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**120**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**96**
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

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**	
Раздел 1 Основы экономики		**60**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	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. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	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. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	

	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,**

	движения, правил их заполнения.		**ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товар оборачиваемости).	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	**2**	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	

	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5,**

			ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	**2**	
Раздел 2. Основы менеджмента		**24**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**

	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК14**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	**2**	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ПК 6.1-6.5**

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК 11**
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	**2**	
Раздел 3.	**Основы маркетинга**	**18**	
Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**	**8**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ЛР 18ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		

	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	**2**	
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	**2**	**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
Всего:		**120**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Кабинет менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга», оснащенный оборудованием: Переносной мультимедиапроектор. Компьютер мультимедийный. Программное обеспечение для изучения отдельных тем курса. Пакеты прикладных программ (текстовые, табличные, графические и др.). Мультимедийные презентации по отдельным темам. Учебно-методический комплект по дисциплине с CD-диском

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

Грибов В.Д. Основы экономики, ме-неджмента и маркетинга (для СПО) – М.: Кнорус, 2018
Пястолов С.М. Основы экономики, ме-неджмента и маркетинга. (СПО). Учебник+е-Приложение– М.: Кнорус, 2021
Пястолов С.М. Основы экономики, менед-жмента и маркетинга. Практикум: учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — Москва: КноРус, 2020

3.2.2. Электронные издания:

1. Грибов В.Д. Основы экономики, ме-неджмента и маркетинга (для СПО) – М.: Кнорус, 2018
2. Пястолов С.М. Основы экономики, ме-неджмента и маркетинга. (СПО). Учебник+е-Приложение– М.: Кнорус, 2021
3. Пястолов С.М. Основы экономики, менед-жмента и маркетинга. Практикум: учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — Москва: КноРус, 2020
4. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) http://www.consultant.ru
5. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
6. http:// www.Economi.gov.ru
7. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
8. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной

− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные		

фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: − участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; − рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; − анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; − рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; − проводить инвентаризацию на предприятиях питания; − пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий

заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); − оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов − анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; − вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; − калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; − рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, − рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; − планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; − выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; − управлять конфликтами и стрессами в организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; − анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; − составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса − анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; − прогнозировать изменения на рынке		

ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; − анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; − грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); − проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ОХРАНА ТРУДА

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	-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 травм безопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки,	-системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

	необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**40**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	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		
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**11**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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		
	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).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	**4**	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	**4**	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5**
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	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		**ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования 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		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	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. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	**1**	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**12**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8**
Тема 2.1 Основы понятия условия труда.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные		

Опасные и вредные производственные факторы	нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		**ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	**2**	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	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		
	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	**2**	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	**2**	
	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 межотраслевым правилам охраны труда. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	**2**	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**13**	

Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	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		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	**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 ПК 6.3-6.5**
	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		
	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		
	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		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	**4**	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	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) Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	**1**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**40**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

оснащенный оборудованием: Компьютер мультимедийный. Переносной мультимедиапроектор. Комнатный тир. Противогазы ГП-5 – 20 шт. Распираторы Р-2 – 20 шт. Макеты автомата «Калашникова «– 2 шт. Граната Ф-1 (учебная). Комплект ОЗК. Винтовка ИЖ-38с – 4 шт. Медицинское обеспечение.

Тематические стенды – 12 шт. Плакаты по темам. Мультимедийные презентации и учебные курсы

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

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. 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.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. 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. Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда (для СПО). Учебное пособие – М.: Кнорус, 2019

3.2.2. Электронные издания

1. Попов Ю.П., Колтунов В.В.Охрана труда (для СПО). Учебное пособие– М.: Кнорус, 2019
2. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3.2.3. Дополнительная литература:

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -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 подчиненных работников (персонала),	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой

	деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**80**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**68**
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	34
Самостоятельная работа	**12**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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
Раздел I. Гражданская оборона		**18**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	
	2.Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
	Тематика практических занятий	**4**	
	1.Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2	
	2.Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	2	
	Тематика практических занятий	**2**	
	1.Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		

объектах			
	2.Семинарское занятие «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах»	2	
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	2	
	2.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	2	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**20**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.	2	
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях	2	
	3.Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	2	
	4.Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	2	
	Тематика практических занятий	**12**	
	1.Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	4	
	2.Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	3.Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
	4.Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.	2	
	5.Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2	

Раздел 3. Основы военной службы		**28**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**12**	
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	2	
	2.Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	3.Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.	2	
	4.Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	5.Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	
	6.Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	2	
	Тематика практических занятий	**16**	
	1.Семинарское занятие «Противодействие терроризму, экстремизму, сепаратизму»	2	
	2.Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2	
	3.Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2	
	4.Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2	
	5.Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	6.Построение и отработка движения походным строем	2	
	7.Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	4	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов (рефератов) 1. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения; 2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах; 3. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке; 4. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		**12**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

5. Противодействие терроризму, экстремизму, сепаратизму		
Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:	**80**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предоставлены специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,
оснащенный оборудованием: Комнатный тир. Противогазы ГП-5 – 20 шт. Распираторы Р-2 – 20 шт. Макеты автомата «Калашникова» – 2 шт.

Граната Ф-1 (учебная). Комплект ОЗК. Винтовка ИЖ-38с – 4 шт. Медицинское обеспечение. Тематические стенды – 12 шт. Плакаты по темам. Мультимедийные презентации и учебные курсы

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. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. СПО/ Э.А. Арустамов и др. – М.: ИЦ «Академия», 2015
2. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» – М.: Омега-Л, 2015
3. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – Ростов н/Д, 2015

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: http://bzhde.ru.

Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. СПО/ Э.А. Арустамов и др. – М.: ИЦ «Академия», 2015

ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» – М.: Омега-Л, 2015

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – Ростов н/Д, 2015

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1.Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

2.Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09)

«О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3.Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт риска и безопасности, 2010

7.Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

8.Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

9.Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

10.Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация и порядок призыва граждан на военную службу и	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

поступление на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		
Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	✓ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ✓ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; ✓ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; ✓ приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	✓ основные понятия метрологии; ✓ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; ✓ формы подтверждения соответствия; ✓ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; ✓ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**42**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**36**
в том числе:	

теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Метрология	**Содержание учебного материала**	**14**	**ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11**
	Основные положения. Цели и задачи. Структурные элементы метрологии.	2	
	Основы теории измерений.	2	
	Методы, средства измерений, обеспечение единства измерений.	2	
	Практическое занятие Физические величины. Применение системы размерностей (решение задач)	2	
	Практическое занятие Измерение физической величины. Математическая обработка.	2	
	Практическое занятие Измерение органолептических свойств экспертным методом.	2	
Самостоятельная работа обучающегося по теме 1: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.		2	
Тема 2. Стандартизация	**Содержание учебного материала:**	**14**	**ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09,**
	Государственная стандартизация.	2	
	Методы стандартизации.	2	

	Международная стандартизация.	2	**ОК10, ОК11**
	Практическое занятие Работа с документами в области стандартизации. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	2	
	Практическое занятие Анализ соответствия продуктов стандартам на предприятии.	2	
	Практическое занятие Идентификация стандартов на продукцию.	2	
Самостоятельная работа обучающегося по теме 2: Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.		2	
Тема 3. **Сертификация**	**Содержание учебного материала:**	**14**	**ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11**
	Организационные принципы процессов сертификации.	2	
	Законодательное и научно-техническое обеспечение сертификации.	2	
	Организационные принципы процессов сертификации.	2	
	Практические занятия Оформление сертификатов.	2	
	Практические занятия Заполнение заявки на сертификацию продукции.	4	
Самостоятельная работа обучающегося по темам 3: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Всего:		***42***	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной предоставляются следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для Вузов. – 3-е издание перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2014. – 671 с.
2. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 320 с.
3. Радченко, Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. – Ростов на Дону.: «Феникс», 2015. - 320 с.
4. Кочурина, Т. А. Метрология и стандартизация: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Т. А. Кочурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учеб. для студ. образ. учреждений сред. проф. образов. / Н.Д.Дубовой, Е.М. Портнов.- Москва: Форум- Инфра-М, 2013.- 256 с.
2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. — 11-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт , 2014. — 411 с.6.

Нормативный материал:

1. Федеральные законы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
- Федеральный закон от 17.12.1999 № 212 - ФЗ «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 31.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»

2. Нормативные документы:

- ГОСТ Р 51000.3 – 96 Общие требования к испытательным лабораториям.
- ГОСТ Р 50764 – 95 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 50762 – 07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий питания.

3. Правила:

- СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2. 132403 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий
- Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.959-00
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.

3.2.3.Интернет – ресурсы:
1. Сайт о метрологии http://metrologia.ru
2. Сертификация и стандартизация в России – некоммерческий информационный сайт http://www.rosstandart.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
✓ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ✓ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; ✓ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; ✓ приводить несистемные величины измерений в соответствие с ✓ действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Опрос (устный, письменный, комбинированный): фронтальный, индивидуальный, Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Защита реферата (компьютерной презентации). Экспертная оценка выполнения зачётной работы.
Знать:	
✓ основные понятия метрологии; ✓ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; ✓ формы подтверждения соответствия;	Оценка результатов тестирования, выполнение индивидуальных проектных заданий

✓ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; ✓ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Защита реферата (компьютерной презентации). Экспертная оценка выполнения зачётной работы.

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	− 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,	− 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;

	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	− 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**72**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	**8**
Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета	

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. Услуги общественного питания и требования к ним	**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**
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	**2**	
	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); подготовкасообщений	**1**	
Тема 2. Торговые помещения организаций 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**
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		

	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	**2**	
	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); подготовкасообщений	**-**	
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**
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика лабораторных работ	**8**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	**2**	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	**2**	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	**2**	
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	**2**	

	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); подготовкасообщений	**1**	
Тема 4. **Информационное обеспечение процессаобслуживания**	**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, ПК 6.1**
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика лабораторных работ	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	**2**	
	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); подготовкасообщений	**1**	
Тема 5. **Этапы организации обслуживания**	**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**
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива		
	Тематика лабораторных работ	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	**1**	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3**
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика лабораторных работ	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	**2**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	**1**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	**1**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	**1**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	**1**	
	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	**1**	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**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**
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		

	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика лабораторных работ	**6**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	**4**	
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	**1**	
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	**1**	
	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	**1**	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**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**
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика лабораторных работ	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,**
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	**1**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	**1**	

	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	**1**	**ПК 6.3**
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**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**
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	**2**	**ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	**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	**1**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: Компьютер, переносной мультимедиа-проектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация, видеофильмы, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература, мультимедийные презентации по отдельным темам

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.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020.

2. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019

3.2.2. Электронные издания:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва :КноРус, 2020.
2. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019
3. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
4. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
5. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
6. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
7. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
9. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. 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).

2. 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).

3. 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. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б.Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости»,2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. 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**
Знание: − 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

− 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		
Умения: − 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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		

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них

	полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –**274 часов**

Из них на освоение МДК.01.01– **36 часов**

МДК.01.02 – **76 часов**

на практики:

- учебную **72 часа**
- производственную **72 часа**

Квалификационный экзамен 18 часов

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.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа),час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	32	8	-	-	-	4
ПК 1.1.-1.4	**Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	70	30	-	-	-	6
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-
	Квалификационный экзамен	18						
	Всего:	**274**	**102**	**38**	**-**	**72**	**72**	**10**

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**36**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**36**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**10**
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	**2**
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**10**
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное	

	охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	12
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2 2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 7. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.		**4**

8. 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. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**76**
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**76**
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	**4**
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
	Практическое занятие Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке овощей. Работа со сборником рецептур.	**2**
	Практическое занятие Составление ТК и сырьевой ведомости для приготовления п/ф из овощей, согласно СРБ.	**2**
Тема 2.2.	**Содержание**	**4**

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
	Практическое занятие Работа со сборником рецептур. Решение задач: нахождение отходов (%) при механической обработке и разделке рыбы и нерыбного водного сырья.	**2**
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	**Содержание**	**6**
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	

водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт для приготовления п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья .	**2**
	Практическое занятие Работа с СРБ. Составление ТК. Расчёт сырья, составление сырьевой ведомости для приготовления п/ф из рыбной котлетной массы.	**2**
	Лабораторная работа Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	**4**
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	**4**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных	

	поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке мяса.	**2**
	Практическое занятие Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготовляемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление сырьевой ведомости (ТК).	**2**
	Практическое занятие Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготовляемых из заданного	**2**

	количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	**4**
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	**2**
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие: Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготовляемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости.	**2**
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	**4**
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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов		**6**

сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного 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 словаря иностранных терминов	
Учебная практика по ПМ.01 **Виды работ:** 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	**72**

10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. 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	
Производственная практика **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 различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных	**72**

изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения 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 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**274**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предоставляет учебный кабинет «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиа-проектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектоматПКА6-1/1ВМ2	4	В наличии
2.	микроволновая печь	1	В наличии
3.	плиты индукционные КИП-47Н	4	В наличии
4.	шкаф холодильный«POLAIR»	4	В наличии
5.	шкаф морозильный	1	В наличии
6.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
7.	льдогенератор	1	В наличии
8.	тестораскаточная машина	1	В наличии
9.	планетарный миксер	1	В наличии
10.	блендер-измельчитель	5	В наличии
11.	мясорубка	1	В наличии
12.	слайсер	1	В наличии
13.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
14.	куттер	1	В наличии
15.	машина посудомоечная	1	В наличии
16.	стеллаж передвижной	4	В наличии
17.	Стол для мойки овощей	4	В наличии
18.	миксеры	5	В наличии
19.	столы разделочные	5	В наличии
20.	весы электронные(МТЗ ВЖА-8/10)	3	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Самородова И.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания -/Авт.- сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный – Киев: Арий, М.: Лада, 2017
3. Богушова В.И. Технология приготовления пищи: учебно-метод. Пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Журналы:

«Шеф –Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.-2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pitportal.ru/- информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **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
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	

подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	сложного ассортимента: – 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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	производственной практикам

	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм 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; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов	

	разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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 плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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	– 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	

иностранном языках	планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **ПМ02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении

	различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	442
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
Общий **о**бъем на освоение: МДК.02.01- 36 часов МДК.02.02- 172 часа	 36 172
теоретическое обучение МДК.02.01 МДК.02.02	184 32 152
Лекции: МДК.02.01 МДК.02.02	84 22 62
лабораторные занятия МДК.02.01 МДК.02.02	28 - 28
практические занятия МДК.02.01 МДК.02.02	52 10 42
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа МДК.02.01 МДК.02.02	24 4 20
Учебная практика	36
Производственная практика	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**
Всего	**442**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем, часов	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.					Практики		
			всего, часов	в т.ч.				Учебная	Производственная	
				Лекции, часов	практические занятия, часов	лабораторные работы часов	курсовая проект (работа) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1.-2.8 ОК	**МДК02.01.Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	22	10	-	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8	**МДК02.02.Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	172	152	62	42	28	20	-	-	20
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	216						36	180	-
	Квалификационный экзамен	18								
	Всего:	**442**	**184**	**84**	**52**	**28**	**20**	**36**	**180**	**24**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**36**
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**36**
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	**8**
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	**2**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	**Содержание**	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	**6**
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	

ассортимента	Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	**2**
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	**4**
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**

	Практическое занятие. Работа с нормативной и технологической документацией.	**2**
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	**4**
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 (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной		**4**

и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Решение ситуационных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**172**
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**172**
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**12**
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила	

	сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	**4**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.;	

	- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	**6**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни . Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	**2**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	**10**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**6**
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	**4**

	бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	**10**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки всоответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий	**6**

	потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	**8**
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	**10**
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	**6**
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	**8**
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	

	с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий	**10**
	Практическое занятие 17. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**6**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	**8**
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента:	

	техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов 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. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	**10**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**4**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	**4**
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 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		**12**

11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Курсовая работа	**20**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	**20**
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.	

8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы	**8**

Виды работ:	
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья	
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
Провести практические проработки	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	
. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 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 сложного 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.	**36**

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика по ПМ. 02 **Виды работ:** 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**180**
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**442**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предоставляется в учебном кабинете «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиа-проектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
21.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	В наличии
22.	микроволновая печь	3	В наличии
23.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	В наличии
24.	плиты электрические	3	В наличии
25.	шкаф холодильный	1	В наличии
26.	шкаф морозильный	1	В наличии
27.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
28.	льдогенератор	1	В наличии
29.	тестораскаточная машина	1	В наличии
30.	планетарный миксер	1	В наличии
31.	блендер-измельчитель	5	В наличии
32.	мясорубка	1	В наличии
33.	слайсер	1	В наличии
34.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
35.	куттер	1	В наличии
36.	овощерезка	1	В наличии
37.	набор инструментов для карвинга	10	В наличии 2
38.	машина посудомоечная	1	В наличии
39.	стеллаж передвижной	2	В наличии
40.	моечная ванна двухсекционная	1	В наличии
41.	миксеры B-5H-5-220V Pyhl	5	В наличии
42.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	В наличии
43.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020

2. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва: Русайнс, 2017

3. Широкова Л.О. Сборник задач и прак-тических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва: Русайнс, 2020

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pitportal.ru/- информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
4.. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. **ПК 2.2.** **ПК 2.3.** **ПК 2.4.** **ПК 2.5.** **ПК 2.6.** **ПК 2.7.** **ПК 2.8.** **ОК 01-07** **ОК 09-10**	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, 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 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, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • 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	
	– актуальность, соответствие	

	разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки

	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением

	спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов - 298

из них на освоение МДК.03.01 – 36,

МДК.03.01 – 64,

на практики:

учебную – 36,

производственную – 144.

Квалификационный экзамен 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**36**	**32**	**10**	-	-	-	4
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**64**	**60**	**30**		-	-	4
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Квалификационный экзамен	18						
	Всего:	**298**	**92**	**40**		**36**	**144**	**8**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**36**
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**36**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**4**
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	**4**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**8**
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	**10**
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	**2**
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	**4**
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.		**4**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного		**64**

ассортимента		
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**64**
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправокна основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка,майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы	

	сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	**4**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	**2**
\Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного	

	масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	**4**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	**2**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**8**
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	**4**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**2**
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**
	Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	**6**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	**6**
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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**4**
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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.		**36**

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного	

инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**144**
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**298**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предоставляется в учебном кабинете «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиапроектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектоматПКА6-1/1ВМ2	4	В наличии
2.	микроволновая печь	1	В наличии
3.	плиты индукционные КИП-47Н	4	В наличии
4.	шкаф холодильный«POLAIR»	4	В наличии
5.	шкаф морозильный	1	В наличии
6.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
7.	льдогенератор	1	В наличии
8.	тестораскаточная машина	1	В наличии
9.	планетарный миксер	1	В наличии
10.	блендер-измельчитель	5	В наличии
11.	мясорубка	1	В наличии
12.	слайсер	1	В наличии
13.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
14.	куттер	1	В наличии
15.	машина посудомоечная	1	В наличии
16.	стеллаж передвижной	4	В наличии
17.	Стол для мойки овощей	4	В наличии
18.	миксеры	5	В наличии
19.	столы разделочные	5	В наличии
20.	весы электронные(МТЗ ВЖА-8/10)	3	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Бурчакова И.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. Учебник М.:ИЦ Академия, 2019

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий обществ. питания -/Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – Киев:Арий, М.:Лада, 2017

3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Журналы:

«Шеф –Арт» за 2019 год

«Гастроном» за 2020 год

«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

5. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.-2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
6. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
7. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
8. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2020.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020.

4. http://www.pitportal.ru/- информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.

6. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.

7. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

8. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – 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 салатов, канапэ, соусов, 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и	

из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры,	

	заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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 отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и	

	приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения	

чрезвычайных ситуациях	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 языках	– 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	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

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

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организации 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 и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим

	требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 414 часов

Из них на освоение МДК.04.01 – 36часов

МДК.04.02 – 108 часов

на практики:

учебную - 72 часов

производственную – 180 часов.

Квалификационный экзамен 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**36**	**32**	12	-	-	-	4
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**72**	**62**	30	-	-	-	10
ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**36**	**30**	16	-	-	-	6
ПК 41-4.6	Учебная и производственная	252				-	-	

	практика							
	Квалификационный экзамен	18						
	Всего:	**414**	**124**	**58**	**-**	**72**	**180**	**20**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	**6**
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**6**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.3	**Содержание**	**8**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**2**
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**4**
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.		**4**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**72**
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**72**
Тема 2.1.	**Содержание**	**16**

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**16**
	Практические занятия. - Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. - Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.	**6**
	Практические занятия.	**6**

	- Расчет количества порций готовых блюд, которые можно получить из имеющего сырья (решение задач). - Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на холодное суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д. - Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	**4**
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**16**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**14**
	Практическое занятие. - Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	**6**
	Практическое занятие. - Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Составление технологических карт нахолодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	**4**
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	**4**
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.		**10**

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**36**
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).	**6**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. - Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	**4**
	Практическое занятие. Выполнение сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет	**2**
Тема 3.2	**Содержание**	

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	**8**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**
	Практическое занятие. - Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	**4**
	Практическое занятие. Выполнение сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска,горячих напитков способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет.	**2**
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	**4**
Самостоятельная учебная работа 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		**6**

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 ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 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 десертов, напитков сложного 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. 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 ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	**72**

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:** 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного	**180**

ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**414**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предоставляется в учебном кабинете «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана,
Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиапроектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2	4	В наличии
2.	микроволновая печь	1	В наличии
3.	плиты индукционные КИП-47Н	4	В наличии
4.	шкаф холодильный«POLAIR»	4	В наличии
5.	шкаф морозильный	1	В наличии
6.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
7.	льдогенератор	1	В наличии
8.	тестораскаточная машина	1	В наличии
9.	планетарный миксер	1	В наличии
10.	блендер-измельчитель	5	В наличии
11.	мясорубка	1	В наличии
12.	слайсер	1	В наличии
13.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
14.	куттер	1	В наличии
15.	машина посудомоечная	1	В наличии
16.	стеллаж передвижной	4	В наличии
17.	Стол для мойки овощей	4	В наличии
18.	миксеры	5	В наличии
19.	столы разделочные	5	В наличии
20.	весы электронные(МТЗ ВЖА-8/10)	3	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Бурчакова И.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. Учебник М.: ИЦ Академия, 2020

2. Синицина А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учрежд. СПО. – М.: ИЦ «Академия, 2016

3. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018

4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Журналы:

«Шеф – Арт» за 2019 год

«Гастроном» за 2020 год

«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

9. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
10. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
11. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
12. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019

2. Данильченко С.А. Приготовление, офор-мление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020

3. http://www.pitportal.ru/ - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.

4. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.

5. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

6. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник	

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • 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 готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность	

	ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по

	результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	– понимание значимости своей профессии	

традиционных общечеловеческих ценностей		
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 языках	– 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	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 362 часа

Из них на освоение МДК.05.01 – 36 часов

МДК.05.02 – 128 часов

на практики:

учебную 72 часа

производственную 108 часов

Квалификационный экзамен 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	12	-		-	4
ПК 5.1., 5.6 ОК 01-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128	116	58				12
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Квалификационный экзамен	18						
	Всего:	**362**	**148**	**70**	*****	**72**	**108**	**16**

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36**
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	**4**
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	**4**
	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	**4**
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления,	**Содержание**	**6**
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	**6**
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	**2**
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	**4**
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**2**
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.		**4**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**128**
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**128**
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**14**
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	

	Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада: (основная, сахарная, молочная, шоколадная), желе приготовленные на желатине, агаре, пектине, карамели. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная), марципан (сырцовый, заварной).	**4**
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	**4**
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**16**
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	

	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**16**
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	**4**
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**4**
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	**8**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	**14**
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**16**
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	**6**
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	**2**

	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	**8**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**14**
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**18**
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	**6**
	Практическое занятие. Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	**4**
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	**8**
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.		**12**
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:**		**72**

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 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 сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. 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). 17. 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.	

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**362**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предоставляется в учебном кабинете «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиапроектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2	4	В наличии
2.	микроволновая печь	1	В наличии
3.	плиты индукционные КИП-47Н	4	В наличии
4.	шкаф холодильный«POLAIR»	4	В наличии
5.	шкаф морозильный	1	В наличии
6.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
7.	льдогенератор	1	В наличии
8.	тестораскаточная машина	1	В наличии
9.	планетарный миксер	1	В наличии
10.	блендер-измельчитель	5	В наличии
11.	мясорубка	1	В наличии
12.	слайсер	1	В наличии
13.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
14.	куттер	1	В наличии
15.	машина посудомоечная	1	В наличии
16.	стеллаж передвижной	4	В наличии
17.	Стол для мойки овощей	4	В наличии
18.	миксеры	5	В наличии
19.	столы разделочные	5	В наличии
20.	весы электронные(МТЗ ВЖА-8/10)	3	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова И., Ермилова С.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник М.: ИЦ Академия, 2018

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: ИЦ «Академия», 2014

3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Журналы:

«Шеф – Арт» за 2019 год

«Гастроном» за 2020 год

«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

13. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
14. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
15. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
16. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., 2. Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020

3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020.

4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный: практикум / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2016

5. Новиков Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнооб-разного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021

6. http://www.pitportal.ru/ - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.

7. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.

8. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
9. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)	

	• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора,	

	комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментапри проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в

	– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	– понимание значимости своей профессии	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
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 языках	– 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	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **ПМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

КОД	
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников
уметь	- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные

	показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	304
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
Общий **о**бъем на освоение: МДК.06.01-	112
теоретическое обучение МДК.06.01	
Лекции: МДК.06.01	46
практические занятия МДК.06.01	46
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа МДК.06.01	12
Учебная практика	-
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**

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, в час.					Практики		
			всего, часов	в т.ч.				Учебная	Производственная	
				Лекции, часов	практические занятия, часов	лабораторные работы часов	курсовая проект (работа) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1.-2.5 ОК1-11	*МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала*	142	112	46	46	-	20	-	-	12
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	144						-	144	-
	Квалификационный экзамен	18								
	Всего:	**304**	**184**	**46**	**46**		**20**		**144**	**12**

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			*112*
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	*Содержание*	*Уровень освоения*	4
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	*2*	
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	*2*	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	*2*	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.	*2,3*	
	5. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	*2,3*	

	Тематика практических занятий		***2***
	Практическая работа № 1. Построение и анализ производственной и организационной структуры организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания		***2***
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1.Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.	***2***	

кондитерской продукции, различных видов меню	Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	2.Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	***2,3***	
	3.Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	***2,3***	
	4.Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	***2,3***	

	5.Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	***2,3***	
	6.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***4***
	Практическая работа № 2. Ведение расчетов, необходимых для составления меню		***2***
	Практическая работа № 3. Выполнение презентации нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.		***2***
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1.Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	***2,3***	
	2.Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение ор-	***2,3***	

	ганизации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.		
	3.Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	***2,3***	
	4.Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	***2,3***	
	5.Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	***2,3***	
	Тематика практических занятий		4

	Практическая работа № 4. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление первичных документов заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)		4
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1.Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	***2,3***	
	2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	***2,3***	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	***2,3***	***6***
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	***2,3***	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	***2,3***	

	Тематика практических занятий	***8***
	Практическая работа № 5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	***2***

	Практическая работа № 6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»		***2***
	Практическая работа № 7. Разработка и анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		***2***
	Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник и по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		***2***
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 319882012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	***2,3***	
	1.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	***2,3***	
	2.Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	***2,3***	
	3.Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***8***
	Практическая работа № 9. Планирование производственного задания (программы)		***4***
	Практическая работа № 10. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда		***2***
	Практическая работа № 11. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени		***2***

Тема 1.6. Расчет основных производственных пока-	***Содержание***	***Уровень освоения***	8
	1.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, то-	***2,3***	

зателей. Формы документов и порядок их заполнения	варооборот, производительность труда.		
	2.Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	***2,3***	
	3.Производительность труда, факторы роста.	***2,3***	
	4.Методика расчета основных производственных показателей	***2,3***	
	5.Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки.	***2,3***	
	6.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	***2,3***	
	7.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	***2,3***	
	8. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	***2,3***	
	9.Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***14***
	Практическая работа № 12. Расчет производственной мощности		***2***
	Практическая работа № 13. Расчет товарооборота		***2***
	Практическая работа № 14. Расчет производительности труда		***2***
	Практическая работа № 15. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.		

	Практическая работа № 16. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников		***2***
	Практическая работа № 17. Оформление документов: дневного заборного листа		***2***
	Практическая работа № 18. Разработка нормативно-технологической документации		***2***
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	***2,3***	
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	***2,3***	

	Тематика практических занятий		***2***
	Практическая работа № 19. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организации питания		***2***
Тема 1. 8 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	***Содержание***	***Уровень освоения***	***6***
	1.Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.	***2,3***	
	2.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	***2,3***	

	3.Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	***2,3***	
	4.Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	***2,3***	
	Тематика практических занятий		***2***
	Практическая работа № 20 Разработка системы контроля качества продукции и услуг.		***2***
Тема 1.9. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1.Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	***2,3***	
	2.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	***2,3***	

	3.Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	***2,3***	
	Тематика учебных занятий		***2***
	Практическая работа № 21 Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и плана проведения инструктажа.		***2***

Самостоятельная (внеаудиторная) работа при изучении раздела 1 *1.* Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. *2.* Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 11. Решение ситуационных задач по темам раздела. 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) 16. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	***12***

17. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 18. Решение ситуационных задач по темам раздела. 19. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 20. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 21. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	

Курсовой проект (работа) ***Тематика курсовых проектов (работ):*** *1.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). *2.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). *3.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). *4.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). *5.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). *6.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). *7.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. *8.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. *9.* Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. *10.* Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. *11.* Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. *12.* Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. *13.* Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. *14.* Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. *15.* Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. *16.* Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. *17.* Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. *18.* Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. *19.* Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. *20.* Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. *21.* Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. *22.* Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. *23.* Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания	***20***

по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10.Заключение	
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося над курсовым проектом (работой) *1.* Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам	**12**

- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения	
Производственная практика	***144***

Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	

23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление сГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	
Консультации	

Экзамен квалификационный	***18***
Всего	304

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предоставляется в учебном кабинете «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиапроектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	В наличии
2.	микроволновая печь	3	В наличии
3.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	В наличии
4.	плиты электрические	3	В наличии
5.	шкаф холодильный	1	В наличии
6.	шкаф морозильный	1	В наличии
7.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
8.	льдогенератор	1	В наличии
9.	тестораскаточная машина	1	В наличии
10.	планетарный миксер	1	В наличии
11.	блендер-измельчитель	5	В наличии
12.	мясорубка	1	В наличии
13.	слайсер	1	В наличии
14.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
15.	куттер	1	В наличии
16.	овощерезка	1	В наличии
17.	набор инструментов для карвинга	10	В наличии 2
18.	машина посудомоечная	1	В наличии
19.	стеллаж передвижной	2	В наличии
20.	моечная ванна двухсекционная	1	В наличии
21.	миксеры B-5H-5-220V Pyhl	5	В наличии
22.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	В наличии
23.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017(www.academia-moscow.ru) **Дополнительный источник:**

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений. – М.: ИЦ «Академия», 2008.- 224с.
2. Драчева ЕЛ. Менеджмент. Учебник для студ. сред. проф. заведений – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 288 с.
3. Барышева А.Ф. Маркетинг : учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 208с.
4. Кнышова Е.Н. Экономика организации. Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 336с.

Интернет – источники

1. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
2. http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
3. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
4. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
5. http://www.creative-chef.ru/
6. http://www.gastromag.ru/
7. http://www.horeca.ru/
8. http://novikovgroup.ru/
9. http://www.cafemumu.ru/
10. http:// www. Management-Portal.ru
11. http:// www. Economi.gov.ru
12. http:// www. Minfin.ru
13. http://www.aup.ru/books/m21/
14. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ всех общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация программы ПМ 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», а также наличия Учебной кухни ресторана, Учебного кондитерского цеха, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная

(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ. 06. предусматривается производственная (по профилю специальности) практика.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обеспечивается учебнометодической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 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 осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов как на теоретических, так и на практических занятиях, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике, а также при выполнении заданий по курсовому проектированию.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. По ПМ предусмотрено

выполнение курсового проектирования, которое завершается открытой защитой проекта (работы).

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, включающего выполнение кейса, включающего практические задания по всем разделам МДК.

При реализации программы модуля 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», «Кондитер», «Пекарь», «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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала Методы оценки:

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:

-письменных/ устных ответов, -тестирования.

Итоговый контроль:

Демонстрационный экзамен

Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Критерии:

Не менее 75% правильных ответов.

Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; -правильность последовательности расположения блюд в меню; -соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; -точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассорти- мента типу, классу организации питания, заказу -точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; -правильность выбора, оформления бланков; -правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; -правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	-правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; -правильность составления графика выхода на работу; -адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; -правильность составления должностной инструкции повара; -соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; -адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; -адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; –правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; -точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; -адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; -адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве -соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; -точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; -оценивать результаты обучения	

ОК 01 Выбирать способы решения задач про- фессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–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 плана и его реализации, - предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюде- ние и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы **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 -
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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;	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять	–понимание значимости своей	

гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	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 языках	– 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	

5. Возможности использования данной программы для других ОП

Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала может быть использована в программах дополнительного профессионального образования при обучении по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессиям рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента, 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов	

	расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментапри проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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 плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках	– 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	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(по профилю специальности)

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **ПМ.07«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,

	материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление иоформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептур,готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	приготовления мучных кондитерских изделий;
уметь	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиента к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;
знать	ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 286 часа

Из них на освоение МДК.07.01 – 88 часов

на практики:

учебную 72

производственную 108

Квалификационный экзамен 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-11	**Раздел 1.Приготовление мучных и кондитерских изделий**	88	74	37	-		-	14
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Квалификационный экзамен	18						
	Всего:	**286**	**74**	**70**	*	**72**	**108**	**16**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий		**88**
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 19.01.17 «Кондитер»		88
Тема 1.1. Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий.	**Содержание:**	**6**
	Организация труда кондитера и охрана труда. Основные виды сырья. Мука, сахар, яйцо, жиры.	
	Вспомогательное сырьё: молочные продукты, овощи, крупы, мясо, рыба.	
	Разрыхлители, пищевые добавки, вкусовые продукты: биологические, химические, механические. Пряности, орехи, какао, кофе, соль, вина. Желирующие (желатин, агар, агароид) и ароматические вещества.	
Тема 1.2. Замес теста и способы его разрыхления.	**Содержание:**	**2**
	Замес теста и способы его разрыхления : биологический, химический, механический.	
Тема 1.3. Дрожжевое тесто и способы его разрыхления.	**Содержание:**	**4**
	Безопарный способ приготовления дрожжевого теста и изделия из него: булочки, пирожки, ватрушки.	
	Опарный способ приготовления дрожжевого теста и изделия из него: кулебяки, расстегаи, пироги, кексы.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие. Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2

	Практическое занятие. Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	2
Тема 1.4. Бездрожжевое тесто.	**Содержание:**	**6**
	Тесто для блинчиков, вареников, пельменей, лапши домашней. Приготовление сдобного, вафельного теста и изделия из него.	
	Приготовление песочного, бисквитного теста и изделия из него.	
	Приготовление заварного, пресно-слоеного, воздушного, миндального теста и изделия из него.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятия: Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Практические занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Лабораторная работа. Приготовление изделий из различных видов теста.	4
Тема 1.5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	**Содержание:**	**2**
	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	
Тема 1.6. Приготовление пирожных**.**	**Содержание:**	**6**
	Приготовление пирожных из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	
	Приготовление пирожных из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	
	Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста. Приготовление крошковых пирожных. Требования к качеству.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2

	Лабораторная работа. Приготовление пирожных из различных видов тест.	**4**
Тема 1.7. Приготовление тортов.	**Содержание**	**6**
	Приготовление тортов из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	
	Приготовление тортов из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	
	Приготовление тортов из воздушного и воздушно-орехового теста. Требования к качеству. Хранение и транспортировка изделий.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Лабораторная работа. Приготовление тортов из различных видов тест.	**4**
Тема 1.8. Изделия пониженной калорийности.	**Содержание**	**2**
	Изделия пониженной калорийности**.**	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий пониженной калорийности	
Тема 1.9. Стандартизация, контроль и качество продукции.	**Содержание**	**2**
	Стандартизация. Контроль и качество продукции.	
Тема 1.10. Национальные кондитерские изделия.	**Содержание**	**2**
	Национальные кондитерские изделия.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления национальных кондитерских изделий	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления национальных кондитерских изделий	2

Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.07 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2.Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, мастера производственного обучения. 3.Оформление лабораторно-практических работ. 4.Оформление отчетов и подготовка к их защите.	**14**
Учебная практика. **Виды работ:** -Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ по профессии «Кондитер». Подготовка сырья к производству: муки, сахара, крахмала, мёда, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, овощей, круп, разрыхлителей теста, вкусовых веществ. - Приготовление несладких фаршей: фарш мясной с луком, фарш ливерный, фарш рыбный, фарш картофельный с луком, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш из зелёного лука с яйцом, фарш рисовый с яйцом, фарш грибной. -Приготовление сладких начинок: цукаты из апельсиновых корок, фарш морковный, фарш творожный, фарш яблочный, фарш из мака, фарш из сухофруктов -Приготовление сиропов: сироп для промочки, кофейный сироп. Приготовление помады основной, помады шоколадной, помады молочной. Приготовление желе. -Приготовление кремов: крем сливочный основной, крем сливочный с какао порошком, крем сливочный ореховый, крем сливочный кофейный, крем сливочный новый, крем сливочный фруктовый. -Приготовление крема белкового (заварного), крема «Зефир», крема заварного, крема из сливок, крема «Птичье молоко», крема «Пражский».	72
Производственная практика по модулю. **Виды работ:** -Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе. -Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских». -Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полуоткрытого. -Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь» -Приготовление расстегаев обычных, московских, закусочных. -Приготовление кулебяк с различными фаршами. -Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированного помадой.	108

-Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального. -Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт». -Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном. -Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост. -Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный». -Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремовый», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское». -Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные. -Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами. -Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье «Крендельки», хачапури. -Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом. -Приготовление песочных пирожных: «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка любительская», «Корзиночка с кремом из сливок». -Приготовление слоёных пирожков: трубочка слоёная с кремом. -Приготовление заварных пирожных: трубочка с посыпкой, трубочка с белковым кремом. -Приготовление пирожных воздушных: «Георгин с кремом», «Меренги двойные». -Приготовление крошковых пирожных: картошка обсыпная, картошка глазированная. -Приготовление тортов массового производства: бисквитно-кремовый, «Подарочный», бисквитно-фруктовый, «Птичье молоко».	
Квалификационный экзамен	**18**
Всего	**286**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Реализация программы модуля предоставляется в учебном кабинете «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» и «Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Компьютер, переносной мультимедиапроектор, экран, программное обеспечение для изучения отдельных тем курса, комплект раздаточного материала, комплект учебно-методической документации, инструкционные карты, нормативно-технологическая документация (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), видеофильмы, наглядные пособия, плакаты по темам, планшеты, муляжи, справочная литература по модулю, мультимедийные презентации по отдельным темам

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектоматПКА6-1/1ВМ2	4	В наличии
2.	микроволновая печь	1	В наличии
3.	плиты индукционные КИП-47Н	4	В наличии
4.	шкаф холодильный«POLAIR»	4	В наличии
5.	шкаф морозильный	1	В наличии
6.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
7.	льдогенератор	1	В наличии
8.	тестораскаточная машина	1	В наличии
9.	планетарный миксер	1	В наличии
10.	блендер-измельчитель	5	В наличии
11.	мясорубка	1	В наличии
12.	слайсер	1	В наличии
13.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
14.	куттер	1	В наличии
15.	машина посудомоечная	1	В наличии
16.	стеллаж передвижной	4	В наличии
17.	Стол для мойки овощей	4	В наличии
18.	миксеры	5	В наличии
19.	столы разделочные	5	В наличии
20.	весы электронные(МТЗ ВЖА-8/10)	3	В наличии

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Чуканова Н.Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Учебное пособие М.:ИЦ Академия, 2016
2. Сборникрецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий обществ. питания -/Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный – Киев:Арий, М.:Лада, 2017
3. Богушова В.И. Технология приготовления пищи: учебно-метод. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016
4. Приготовление супов и соусов (ПМ 03): учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
5. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
6. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
7. Приготовление блюд из мяса: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
8. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
9. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Журналы:
«Шеф –Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

17. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.-2 изд.,-М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
18. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
19. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
20. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профес-сиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2020.
2. Ткачева Г.В. Пекарь. Основы профес-сиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва: КноРус, 2021
3. http://www.pitportal.ru/- информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
4. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
5. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
6. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **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

	продуктах;	
ПК 7.2. Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. **ПК 7.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек. **ПК 7.4.** Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. **ПК 7.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	Ведение процессов приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – 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 оборудования,	

	инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционированияхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 7.6. Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и	

обезжиренные торты и пирожные.	количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментапри проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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 плана и его	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное

	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
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 языках	– 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	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проводится концентрированно на 2 курсе в 4 семестре – 72 часа.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП):

- ОАО гостиница «Венец» ресторан «Венеция»;
- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторанс KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;
- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
иметь практический **опыт** в**:**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

уметь:

- обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
- методы контроля качества сырья, продуктов;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

- правила утилизации отходов;

- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда. - Применение технологического процесса подготовки	- Демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из мяса; - Выполняет расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - Демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки мяса для

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	мяса для сложных блюд; - Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - Выполнение расчета массы мяса для приготовления полуфабрикатов; - Умение подготавливать мясо для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Выполнение контроля качества и безопасности	сложных блюд; - Демонстрирует умения подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; - Демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленного мяса; - Демонстрирует умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса; - Умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - Выполняет расчет по формулам; умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - Демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки мяса
		подготовленного мяса для сложной кулинарной продукции.	для сложных блюд; - Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - Выполнение расчета массы рыбы для приготовления полуфабрикатов; - Умение подготавливать рыбу для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Выполнение контроля качества и безопасности подготовленной рыбы	- Демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из рыбы; - Выполняет расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - Демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - Демонстрирует умения подготовки рыбы для сложных блюд; - Демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленной рыбы; - Демонстрирует умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из рыбы; - Умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - Выполняет расчет по формулам; умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

		для сложной кулинарной продукции.	- Демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; - Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; - Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - Выполнение расчета массы птицы для приготовления полуфабрикатов; - Умение подготавливать домашнюю птицу для	- Демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из птицы; - Выполняет расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - Демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - Демонстрирует умения подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; - Демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы; - Демонстрирует умения органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из домашней
		сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - Выполнение контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	птицы; - Умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - Выполняет расчет по формулам; умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - Демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд; - Умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.
	ПК 1.4. Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.	- Организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для блюд национальных кухонь; - Приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь. - Выполнение	- Демонстрирует навыки организации подготовки и приготовления полуфабрикатов для блюд национальных кухонь; - Умеет классифицировать полуфабрикаты; - Умеет сочетать вкусовые и эстетические качества; - Описывает особенности и традиции национальных кухонь

		контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.	

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание:**		**24**
		Оценивание наличия, выбор, оценивание органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Ознакомиться с требованиями правил охраны труда и электробезопасностью, с правилами внутреннего распорядка предприятия и организацией рабочего места.	6
		Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Выполнить оформление заявок на сырье, продукты по накладной.	6
		Организация рабочего места, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Организовать рабочее место для процесса приготовления полуфабрикатов для блюд.	6
		Выполнение обработки различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	Использовать различные способы обработки сырья с учетом вида овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и дичи.	6
2	Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и	**Содержание:**		**36**
		Приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд,	Приготовить различными методами полуфабрикаты из редкого экзотического	6

	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	сырья.	
		Формование различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	Сформовать различными методами полуфабрикаты для блюд сложного ассортимента	6
		Выполнение подготовки к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Подготовить полуфабрикаты для вакуумиривания, охлаждения и замораживание из редких видов сырья.	6
		Организация хранения 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	Организовать хранение полуфабрикатов из рыбы из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи.	6
		Самооценивание качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	Выполнить заказ задания с учетом санитарно-гигиеничесих требований.	6
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	Проконсультировать потребителей о выборе полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.	6

3	Дифференцированный зачет			6
4	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	6
			Итого:	**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение

Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

1.Самородова И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018

2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания -/Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный – Киев: Арий, М.: Лада, 2017

3.Богушова В.И. Технология приготовления пищи: учебно-метод. Пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016

4.Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 192 с.

5.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2016.- с.

6.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

7.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М.: Академия, 2018. - 240 с.

Журналы:

«Шеф –Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

1.Производственное обучение 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. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
3.Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
4.Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
5.Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
6.Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М. : Академия», 2013. – 176 с.
7.Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
8.Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
9.Горохова, С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 64 с.
10.Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 5 - е изд, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 318 с.
11.Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практическое пособие. - М. : «Дашков и К°», 2009. - 232 с.
12.Шестакова, Т. И. Калькуляция и учёт в общественном питании: учебно - практическое пособие.- 6-е изд., доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.-346 с.
13.Потапова, И. И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва: Русайнс, 2017
3. Широкова Л.О. Сборник задач и прак-тических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва: Русайнс, 2020
4.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://base.garant.ru
5.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].

6.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.
7.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:
8.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
9.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
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http://www.pitportal.ru/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности* (ОК 5 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК 9 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля и оценки**
Общие компетенции		
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	- организует собственную деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	

деятельности.		
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- применяет источники иностранной литературы	
Профессиональные компетенции		

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из мяса; - выполняет расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - демонстрирует умения подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд; - демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленного мяса; - демонстрирует умея органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса; - умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - выполняет расчет по формулам; - умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; - умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по производственной практике; демонстрационный экзамен.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из рыбы; - выполняет расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - демонстрирует умения подготовки рыбы для сложных блюд; - демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленной рыбы; - демонстрирует умея органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из рыбы; - умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - выполняет расчеты по формулам; - умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для	

	сложных блюд; - демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; - умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из птицы; - выполняет расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - демонстрирует умения подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; - демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы; - демонстрирует умея органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из домашней птицы; - умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - выполняет расчеты по формулам; - умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд; - умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.	
ПК 1.4. Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.	- демонстрирует навыки организации подготовки и приготовления полуфабрикатов для блюд национальных кухонь; - умеет классифицировать полуфабрикаты; - умеет сочетать вкусовые и эстетические качества; - описывает особенности и традиции национальных кухонь.	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм проводится концентрированно на 3 курсе в 5 семестре – 180 часов.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП):

- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторан KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;

- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, иметь практический **опыт** в**:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	Проведения текущей уборки рабочего места. Владения техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд,	- Производит уборку рабочего места. - Владеет производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. - Готовит горячие блюда, закуски и кулинарные изделия.
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструкциями и регламентами	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска бульонов и отваров.	- Демонтирует методы приготовления бульонов и отваров комбинированными способами. - Соблюдает сроки хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
	ПК 2.4. Осуществлять	Определения качества	Устраняет

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих соусов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранения соусов с учетом требований по безопасности.	недоброкачественность продуктов для горячих соусов. Соблюдает сроки хранения и температурный режим горячих супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление,	Выполнения рационального	Соблюдает санитарно-гигиенические
	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использования продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий. Соблюдения температурного режима процесса приготовления блюд и закусок.	требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для 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 из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора в соответствии со способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуду для приготовления пищи.	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда и закуски из мяса, домашней птицы и кролика разнообразного ассортимента. Соблюдает выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 180 часов				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание:**		**96**
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Ознакомиться с требованиями правил охраны труда и электробезопасностью, с правилами внутреннего распорядка предприятия и организацией рабочего места.	12
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,	Выполнить оформление заявок на сырье, продукты по накладной.	12

		охраны труда).		
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	Организовать рабочее место для процесса приготовления полуфабрикатов для блюд.	16
		Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	Принять по количеству и качеству продукты и расходные материалы.	12
		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.	Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения заказа.	12
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Использовать различные способы обработки сырья с учетом вида овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и дичи.	12
		Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 продукции.	Приготовить различными методами полуфабрикаты из редкого экзотического сырья.	12
		Упаковка готовых горячих	Упаковать готовые	12

		блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	горячие блюда, кулинарные изделия и закуски на вынос.	
		Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Сформовать различными методами полуфабрикаты для блюд сложного ассортимента	12
2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание:**		**72**
		Подготовка готовой продукции высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Подготовить готовую продукцию для вакуумирования, охлаждения и замораживание из редких видов сырья.	12
		Подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению к хранению с учетом обеспечения ее безопасности.	Подготовить полуфабрикаты для хранения (охлаждение и заморозка).	12
		Самооценка качества выполнения задания (заказа) (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Организовать хранение полуфабрикатов из рыбы из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи.	12
		Самооценка 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.).	Самооценивать безопасность выпускаемой продукции (степень готовности, соблюдение норм закладки, условий хранения).	12

		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Выполнить заказ задания с учетом санитарно-гигиеничесих требований.	12
		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Проконсультировать потребителей о выборе полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.	12
3	Дифференцированный зачет			**6**
4	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	**6**
			Итого:	**180**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение
Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

1.Андонова Н., Качурина Т. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник. – М.: ИЦ Академия, 2020
2.Приготовление супов и соусов (ПМ 03): учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О. В. Пичугина, Д.Р. Алхасова - Ростов н/Д: Феникс, 2018
3.Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
4.Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
5.Приготовление блюд из мяса: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
6.Андронова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2017. - 256 с.
7.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2016.- с.
8.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
9.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М.: Академия, 2018. - 240 с.

Журналы:

«Шеф – Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

- Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар": учебное пособие нач. проф. образования.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 176 с.
- Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М.: Академия, 2018. - 192 с.
- Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011. - 373 с.
- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.: ООО "Дом Славянской книги", 2015.- 576 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
- Супы / А. Д. Мильская.- Харьков.: Фолио, 1997.- 431 с.
- Сборник рецептур для повара / Е. Ф. Ефремов.- Ростов н/Д.: Феникс, 2001.- 448 с.
- Вкусные блюда на каждый день.- М.: ЗАО ЭКСМО - Пресс, 2002.- 320 с.
- Золин В.П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник .-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2008- 288 с.
- Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М.: Академия, 2007.- 304 с.
- Усов, В. В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие. - М.: Академия, 2008. - 416 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие.-5-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007. - 416 с.
- Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Академия, 2007.- 160 с.

- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
- Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания.- М.: Академия, 2002.- 464 с.
- Производственное обучение 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. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. - 6-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 112 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М.: Академия, 2011. - 512 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия 2014. – 432 с.
- Мармузов,а Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
- Мартинчик А.Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Горохова, С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 64 с.
- Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Л.А. Радченко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 318 с.:
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Академия», 2008. – 176 с

Электронные издания (электронные ресурсы):

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020
2.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://base.garant.ru
3.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].
4.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.
5.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:
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
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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
http:/ /www.pitportal.ru/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК02 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

-использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (ОК05 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК09 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Общие компетенции		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	

коллегами, руководством, клиентами		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	
ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- применяет источники иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
Профессиональные компетенции		
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	- организовывает рабочее место. - подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по

соответствии с инструкциями и регламентами		производственной практике; демонстрационный экзамен.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	- соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	- применяет творческое приготовление и оформление	

оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится концентрированно на 3 курсе в 6 семестре – 108 часов.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП):

- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторан KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;
- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, иметь практический **опыт** в**:**

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	- Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. - Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструкциями и регламентами	регламентами, стандартами чистоты.	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	- Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. - Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	- Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе,	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок	- Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента

	холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента	
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- Применяет творческое оформление и приготовление 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	- Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	- Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанию – 144 часов				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание:**		**76**
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Организовать рабочее место. Соблюдать санитарно-гигиенических нормы в процессе приготовления.	10
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование. Подготовить продукты для приготовления блюд	10
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование. Подготовить продукты для приготовления блюд.	10
		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	Организовать рабочее место Проверить качество продуктов Подготовить продукты для приготовления блюд Хранить продукты, материалы в процессе выполнения задания	10

		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	Организовать рабочее место. Выбирать производственный инвентарь и оборудование. Приготовить продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетомсоблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	Организовать рабочее место. Выбирать производственный инвентарь. Приготовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски. Творчески оформить супы, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски.	18
2	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание:**		**56**
		Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Организовать рабочее место. Выбирать инвентарь и оборудование для хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	18
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Организовать рабочее место. Выбирать инвентарь и оборудование для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции).	18

		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.)	Организовать рабочее место. Соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования.	10
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Организовать рабочее место. Приготовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски. Помочь потребителям при выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	10
3	Дифференцированный зачет			**6**
4	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	**6**
			Итого:	**144**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение
Нормативно-техническая документация:

Основные источники:
1.Бурчакова И. 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. Учебник М.:ИЦ Академия, 2019
2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания -/Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – Киев: Арий, М.: Лада, 2017
3.Андронова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2017. - 256 с.
4.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.
5.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
6.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.
Журналы:
«Шеф – Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:
- Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар": учебное пособие нач. проф. образования.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 176 с. (
- Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 192 с.
- Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 373 с.
- Золин В. П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник .-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2008- 288 с.
- Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М. : Академия, 2007.- 304 с.
- Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие. - М. :Академия, 2008. - 416 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие.-5-е изд., стер.- М. : «Академия», 2007. - 416 с.
- Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2007.- 160 с.
Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
- Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания.- М. : Академия, 2002.- 464 с.

- Производственное обучение 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. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 112 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
- Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Горохова, С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 64 с.
- Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 318 с.
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с

Электронные издания (электронные ресурсы):

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2020.
2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020.
-3.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:
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
5.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
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
- http:/ /www.pitportal.ru/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

-использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (ОК 5 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК 9 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Общие компетенции		

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	
ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 10. Пользоваться	- применяет источники	

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
Профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- организовывает рабочее место. - подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по производственной практике; демонстрационный экзамен.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое	– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – оптимально готовит салаты, канапэ, соусы, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – распределяет соответственно временя для выполнения работ по нормативам; - точно расчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной	

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – эстетично, аккуратно упаковывает готовую холодной кулинарную продукцию для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– правильно оформляет акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимально выбирает способы презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрирует профессиональные навыки выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

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

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по 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 проводится концентрированно на 4 курсе в 7 семестре – 72 часа.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП):

- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторан KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;
- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
иметь практический **опыт** в**:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
1	2	3	4
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	- Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	-Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Применения творческого оформления и подготовки к	-Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента

	подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации холодных напитков сложного ассортимента.	
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	-Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в	Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием	-Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные.
1	2	3	4
	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	-Соблюдает выход блюда с учетом потребностей

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
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 – 180 часа				
1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**Содержание:**		**50**
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Организовать рабочее место. Соблюдать санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления.	18

		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование. Подготовить продукты для приготовления блюд.	16
		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.	Организовать рабочее место. Проверить качество продуктов. Подготовить продукты для приготовления блюд. Хранить продукты, материалы в процессе выполнения задания.	16
2	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание:**		**56**
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование. Подготовить продукты для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь.	16

		(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Приготовить холодные и горячие блюда, десерты, напитки. Творчески оформить холодные и горячие блюда, десерты, напитки сложного ассортимента.	
		Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Организовать рабочее место. Выбрать инвентарь и оборудование для хранения холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.	22
3	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание:**		**50**
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее	Организовать рабочее место. Выбрать инвентарь и оборудование для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	18
		безопасности), организация хранения.		
		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.).	Организовать рабочее место. Соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований	16
		Консультирование потребителей, оказание им	Организовать рабочее место.	16

		помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Приготовить холодные и горячие блюда, десерты, напитки сложного ассортимента Помочь потребителям при выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.	
4	Дифференцированный зачет			6
5	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	18
			Итого:	**180**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение

Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

1.Бурчакова И. 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. Учебник М.: ИЦ Академия, 2020

2.Синицина А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учрежд. СПО. – М.: ИЦ «Академия, 2016
3.Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018
4.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.
5.Андронова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2017. - 256 с.
6.Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 384 с.
7.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
8.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.
9.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М. : Юрайт, 2017. - 199 с.

Журналы:

«Шеф – Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

- Производственное обучение 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. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
- Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2011. - 480 с.
- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М. : Современная школа, 2006.- 288 с.
- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.
- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
- Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019

2.Данильченко С.А. Приготовление, офор-мление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020-
3.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:
4.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
5.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
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
http:/ /www.pitportal.ru/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК02 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

-*использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности* (ОК05 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК09 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Общие компетенции		
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач	- организует собственную деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	

профессиональной деятельности.		
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- применяет источники иностранной литературы	
Профессиональные компетенции		

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по производственной практике; демонстрационный экзамен.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • 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 готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных	

	навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится концентрированно на 4 курсе в 8 семестре – 108 часов.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП):

- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторан KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;
- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

иметь практический **опыт** в**:**

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с	- Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. - Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	- Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять	Применения	- Применяет творческое

	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	- Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
	и форм обслуживания		
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
ПМ.05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов				
1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к	**Содержание:**		**36**
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с	Организовать рабочее место. Соблюдать санитарно-гигиенических нормы в	12

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	процессе приготовления.	
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование. Подготовить продукты для приготовления блюд.	12
		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	Организовать рабочее место. Проверить качество продуктов. Подготовить продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Хранить продукты, материалы в процессе выполнения задания	12
		питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
2	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание:**		**50**
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование Подготовить продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16

		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	Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь. Приготовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента. Творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента	12
		Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	Организовать рабочее место. Выбрать инвентарь и оборудование для хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Организовать рабочее место. Выбрать инвентарь и оборудование для хранения (охлаждение и заморозка готовой продукции)	6
		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	Организовать рабочее место. Соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований	5

		хранения на раздаче и т.д.).		
		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	Организовать рабочее место. Приготовить холодные и горячие блюда, десерты, напитки сложного ассортимента. Помочь потребителям при выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	5
3	Дифференцированный зачет			4
4	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	18
			Итого:	**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;

- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение

Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

1.Бурчакова И., Ермилова С. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник М.: ИЦ Академия, 2018
2.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – М.: ИЦ «Академия», 2014
3.Ермилова С. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. - М.: ИЦ Академия, 2018
4.Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 384 с.
5.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2017. - 199 с.
6.Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 192 с.
7.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.
8.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
9.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

Журналы:

«Шеф – Арт» за 2019 год
«Гастроном» за 2020 год
«Ресторанные ведомости» за 2020 год

Дополнительные источники:

- Производственное обучение 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. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 112 с.
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М.: Академия, 2008.- 304 с.

Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с. (3), 2001
- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М. : Современная школа, 2006.- 288 с.
- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.
- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
- Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 240 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
- Мармузов,а Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
- Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие /Л.А. Радченко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 318 с.:
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.
- Пащенко, Л. П., Жаркова, И. М. Технология хлебобулочных изделий. - М. : КолосС, 2006. - 389 с.
- Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. – М. :«Академия», 2006. - 448 с.
- Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020
2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020.
3.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный: практикум / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2016
4.Новиков Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнооб-разного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021
5.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:
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
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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
http:/ /www.pitportal.ru/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК02 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

-*использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности* (ОК05ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК09 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы, методы контроля и оценки**
Общие компетенции		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-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 плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках	-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	
Профессиональные компетенции		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по производственной практике; демонстрационный экзамен.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из рыбы; - выполняет расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - демонстрирует умения подготовки рыбы для сложных блюд; - демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленной рыбы; - демонстрирует умея органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из рыбы; - умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - выполняет расчеты по формулам; - умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; - умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. - демонстрирует навыки разработки полуфабрикатов из птицы; - выполняет расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - демонстрирует навыки организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;	

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- демонстрирует умения подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; - демонстрирует навыки контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы; - демонстрирует умея органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из домашней птицы; - умеет принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - выполняет расчеты по формулам; - умеет выбирать и безопасно пользоваться технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - демонстрирует выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд; - умеет обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. – 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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям	

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проводится концентрированно на 4 курсе в 8 семестре – 144часов.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП).

- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторан KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;
- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
иметь практический **опыт** в**:**

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции. Ознакомление с различными видами меню с учетом потребностей различных категорий	-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Составление и оформление плана деятельности подчиненного персонала	- организовывать рабочие места в производственных помещениях. - рассчитывать выход продукции в ассортименте.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Подготовка торговых помещений к обслуживанию	- организовывать работу коллектива исполнителей.
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Ознакомление с требованиями к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала, стилем, имиджем	- разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию.
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Ознакомление с основными элементами обслуживания в предприятиях общественного питания	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 144 час				
	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**Содержание:**		
		Ознакомление с Уставом организации питания	Ознакомиться с Уставом организации питания.	2
		Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания	Ознакомиться с социальным развитием предприятия. Составить бизнес-план. Составить производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия общественного питания.	2
		Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	Ознакомиться со структурой предприятия.	6
		Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	Ознакомиться с нормативно-технической и технологической документацией.	6
		Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности	Ознакомиться с организацией материальной ответственности в организации	6
		Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	Ознакомиться с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	6
		Ознакомление с	Ознакомиться с	6

		особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей.	
		Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Участвовать в проведении инвентаризации на производстве.	6
		Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	Ознакомиться с ассортиментом перечня выпускаемой продукции. Ознакомиться с технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	6
		Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Ознакомиться с ведомостью учёта движения посуды и приборов.	6
		Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	Составить и оформить технологические и технико-технологические карты на изготовленную продукцию.	3
		Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	Участвовать в разработке новых фирменных блюд.	3
		Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	Составить и оформить технологические и технико-технологические карты на фирменные блюда.	3
		Разработка различных видов меню.	Разработать различные меню.	3
		Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	Проверить нормативные документы соответствию требованиям	3
		Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	Обнаружить дефекты. Установить причины возникновения.	6
		Оценка качества готовой продукции.	Оценить качество готовой продукции.	2

		Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	Ознакомиться и составить калькуляционные карты. Определить продажную цену на готовую продукцию.	2
		Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	Правильно отпустить и подать блюда.	2
		Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	Подобрать гарниры к холодным блюдам и закускам. Подобрать соусы к холодным блюдам и закускам.	3
		Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	Рассчитать количество порций холодных блюд и закусок. Выполнить расчеты взаимозаменяемости продуктов.	3
		Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	Обеспечить условия хранения и сроков реализации готовых изделий.	2
		Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	Ознакомиться с ГОСТ 30390-2013. Ознакомиться с услугами общественного питания.	3
		Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Ознакомиться с источниками поступления сырья. Оформить документы по движению товаров и сырья.	2
		Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении	Ознакомиться и составить счёт-фактуры, товарные накладные, акты об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в	3

		закупочного акта.	составлении закупочного материала.	
		Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	Ознакомиться с порядком заполнения документов по производству.	2
		Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	Ознакомиться и участвовать в заполнении составления дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	3
		Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	Ознакомиться с производственной программой предприятия.	2
		Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	Анализировать розничный товарооборот по объёму и структуре.	2
		Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения	Анализировать издержки производства и обращения структурного подразделения.	2
		Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	Анализировать прибыль и рентабельность структурного подразделения.	2
		Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	Ознакомиться с основными категориями производственного персонала. Ознакомиться с организацией планируемого труда.	2
		Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	Ознакомиться с требованиями в зависимости от квалификационных разрядов.	3

2	Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**Содержание:**		
		Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	Изучить функции, должностные обязанности, права и ответственность менеджера.	2
		Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.	Ознакомиться с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.	3
		Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	Изучить обязанности менеджера по подбору и расстановке кадров.	2
		Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	Участвовать в принятии управленческих решений. Способствовать принятию управленческих решений в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	3
		Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	Составить график работы для персонала.	3
		Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	Ознакомиться со штатным расписанием. Ознакомиться с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	3
		Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	Участвовать в составлении табеля учёта рабочего времени.	3
3	Дифференцированный зачет			6

4	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	6
			Итого:	**144**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение
Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

1.Потапова И.Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник–М.: ИЦ Академия, 2020

2. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник для студ. учреждений СПО. - М.: ИЦ «Академия», 2015

Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник для студ. учреждений СПО. - М.: Форум: ИНФРА – М., 2015

3.Жабин, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 320 с.

4.Драчева, Е. Л. Менеджмент: учебник для студ. СПО. - М. - Академия, 2017. - 304 с.

5.Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

Дополнительные источники:

- 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.

- Шеламова, Г. М. Этикет делового общения: учебное пособие. -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2010. - 192 с.

- Шеламова, Г. М. Этикет деловых отношений: учебное пособие. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2010. - 64 с.
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник /под ред. А. Я. Капустина.-2-е изд., перераб. и доп.- М. : Юрайт, 2016.- 382 с.
- Антонова, Е.С. Русский язык: учебник.-2-е изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 384с.
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.
- Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение. В 2 ч. Ч. 1.: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- 231 с.
- Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение. В 2 ч. Ч. 2.: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- 258 с.
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.
- Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 373 с.
- Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли : учебник. – М. : ФОРУМ, 2009. - 320 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1.Федорова Н.В. Управление персоналом: учебник / Федорова Н.В., Минченкова О.Ю. — Москва: КноРус, 2020
2.Шапиро С.А. Управление персоналом: учебное пособие / Шапиро С.А., Епишкин И.А. — Москва: КноРус, 2020
3.Кибанов А.Я. Управление персоналом: учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва: КноРус, 2020
4.Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации Приложение: Тесты: учебник / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2021
5.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:
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
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://www.pitportal.ru/technolog/11144.html

- http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html

- ttp://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php

- http://www.creative-chef.ru/

- http://www.gastromag.ru/

- http://www.horeca.ru/

- http://novikovgroup.ru/

- http://www.cafemumu.ru/

- http:// www. Management-Portal.ru

- http:// www. Economi.gov.ru

- http:// www. Minfin.ru

- http://www.aup.ru/books/m21/

- http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html
- Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
- Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
- Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
- Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
- Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;

- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

-использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (ОК 5 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК 9 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Общие компетенции		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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;	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.

	– 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	.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 языках	– 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	
Профессиональные компетенции		
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу.	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по производственной практике; демонстрационный экзамен.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика	

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения.	

Учреждение – профессиональная образовательная организация
«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза РФ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Ульяновск

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ 08. Выполнение работ по профессии «Кондитер» проводится концентрированно на 3 курсе в 6 семестре – 108 часов.

Производственная практика проводится на базовых предприятиях (в организациях) на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией (далее ПОО) и базовым предприятием (далее БП):

- ОГКП Служба обеспечения общественного питания «Дом советов»;
- ООО «Ресторан KRAVCHENKO GROUP»;
- ООО «Лента»;
- ООО «Ни пуха ни пера» кафе-бар «Дичь»;
- ИП Пушков М.Г. « Пекарня от Марка»;
- ООО «ЦЕХ»;
- ИП Ким А.Г. «Брат - групп»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Выполнение работ по профессии «Кондитер».
иметь практический **опыт** в**:**

- подготовки сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовления основных продуктов;
- обработки сырье для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовления полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обработки сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовление блюд из теста.

уметь:

- отбирать 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.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- 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 сырья;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

- освоение **профессиональных** (ПК) и **общих** (ОК) компетенций по избранной специальности:

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

ПК 7.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПК 7.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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 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 поддержание 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 Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	**ПК**	**ОПД** Опыт практической деятельности	**Показатели результата**
1	2	3	4
Выполнение работ по профессии «Кондитер»	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок

	регламентами		
	ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
	ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров
	ПК7.4. Осуществлять изготовление,	Применения технологии приготовления	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	горячих соусов разнообразного ассортимента	
	ПК 7.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5

ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» – 108 часа				
1	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Содержание:**		**24**
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Организовать рабочее место, делать своевременную уборку в соответствии со стандартами чистоты	12
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и	Подготовить безопасное технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты. Проверить наличие и качество продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием	6
		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	Организовать хранение продуктов в процессе выполнения задания с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6
2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	**Содержание:**		**24**
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	Выполнить заказ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12

	изделий	соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана		
		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	Подготовить к реализации готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода, требований по безопасности готовой продукции. Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	6
		Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции	Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Содержание:**		**12**
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	Подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты к хранению и замораживанию	6
		Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	Разморозить замороженные готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия перед реализацией	6
4	Изготовление,	**Содержание:**		**18**

	творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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.)	Оценить качество выполненного заказа, довести до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки	18
5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Содержание:**		**18**
		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	Проконсультировать потребителей, оказать помощь при выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
6	Дифференцированный зачет			**6**
7	Квалификационный экзамен		Выполнить практическую работу	**6**
			Итого:	**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики:

Практика проводится концентрированно, на базе действующей организации сферы общественного питания.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение

Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

-Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник – М.: ИЦ «Академия», 2014

-Синицина А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учрежд. СПО. – М.: ИЦ «Академия, 2016

-Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие /ав.- сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, - Ростов н/Д: Феникс, 2018

- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 384 с.

- Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2017. - 199 с.

- Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 192 с.

- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.

- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 240 с.

Дополнительные источники:

- Производственное обучение 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. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 112 с.

- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.

- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.

- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М.: Академия, 2008.- 304 с.

Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.

- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М. : Современная школа, 2006.- 288 с.

- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.

- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.

- Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 240 с.
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
- Мармузов,а Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
- Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие /Л.А. Радченко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 318 с.:
- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.
- Пащенко, Л. П., Жаркова, И. М. Технология хлебобулочных изделий. - М. : КолосС, 2006. - 389 с.
- Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. – М. :«Академия», 2006. - 448 с.
- Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие.-4-е изд.-М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

-Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профес-сиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2020.
-Ткачева Г.В. Пекарь. Основы профес-сиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва: КноРус, 2021
- 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:
- 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
- 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
- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/
http:/ /www.pitportal.ru/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или

среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся по завершению практики проводится дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- дневник-отчет;
- приложения.

Дневник - отчет по практике включает выполненную работу на данном этапе заданий по разделам курса и модулей.

Работа над отчетом ***по производственной практике*** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

-организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

-использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (ОК 5 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

- *ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (*ОК 9 ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело);

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Общие компетенции		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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 плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Наблюдение и экспертная оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы на производственной практике.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения	

собственное профессиональное и личностное развитие	современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках	– 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	
Профессиональные компетенции		

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	Экспертная оценка выполнения производственных работ на производственной практике; защита практических заданий; - отчет по производственной практике; демонстрационный экзамен.
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление садких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	